EBM
EBEMATSU CO.,Ltd

Professional Kitchenware

業務用厨房用品カタログ

Materials

資料集

IKD エコクリーン【ゼロクリア®】加工

tsubame ecoclean

水だけで、ガンコな油汚れがきれいに落ちる!

IKDエコクリーンシリーズは、親水性を持つ無機系塗料焼付塗装による
強力な防汚効果を持ったゼロクリア加工を施した環境に優しい製品です。

洗浄の手間とコストを激減し、川や湖の環境に優しい製品です。

水だけで きれいに洗浄!

食器汚れの大半を占めているガンコな油汚れも水で簡単におとせるので、洗剤使用量とすすぎに使う水を極端に減らし経済効果抜群です。

厨房から環境に やさしく!

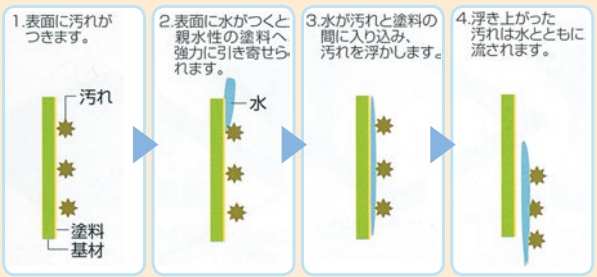
厨房の廃水から洗剤を減らし、環境への負荷を削減します。

抗菌・抗カビ 効果で安心!

食中毒の原因であるバイ菌をシャットアウト。
夏場やお子様のいる家庭でも安心して使えます。

親水性による防汚効果

汚れが落としやすいしくみ



こんなに違いが出ます。

ステンレス製丸盆にゼロクリア加工済及び加工なし面を用意し、油性マジックで汚れをつけ、水をかけます。

スポンジタワシの使用により水のみの洗浄でゼロクリア加工済面の汚れを浮き上がらせ落し、きれいにします。

もちろん、食品衛生法に基づく衛生試験も行い、ご家庭で安心してお使いいただけますよう心がけております。

	試験項目	試験結果
溶出試験	鉛	溶出を認めない
	カドミウム	溶出を認めない
	重金属	限度以下(適合)
	過マンガン酸カリウム消費	1ppm限度以下(適合)

使用上の注意　●金属タワシや金属ヘラの使用はお避けください。
●洗剤なしで充分洗浄できますが、アルカリ性洗剤を使用の場合は濃度にご注意ください。

鍋の選び方のポイント

どんな鍋にも利点と欠点があります。
材質の特長をよく知り、用途に合わせて鍋を選ぶことが大切です。

	鋳　鉄	鉄	アルミニウム
長所	・油がよくなじみ、こげつきにくい。 ・熱伝導がよく、熱まわりが均一。 ・空だきに耐える丈夫さ。	・油がよくなじむ。 ・熱伝導がよい。 ・空だきに耐える丈夫さ。	・さびない。 ・熱伝導がよい。 ・丈夫。
短所	・さびやすく、重い。	・こげつきやすい。 ・熱まわりにムラがある。 ・さめやすい。	・アルカリに弱い。 ・乱暴に扱うとへこむ。

	ステンレス	銅	表面加工品
長所	・18-8、18-10ステンレスはさびにくく、丈夫で美しい。	・熱伝導がよい。 ・熱まわりが均一。 ・美しい。	・さびにくく、手入が簡単。 ・フッソ加工はこげつかない。
短所	・熱伝導が悪い。 ・熱まわりにムラがある。 ・タワシなどで傷つきやすい。	・くろずみ、緑青がでる。 ・金ベラを使うと傷がつく。	・樹脂加工したものは使ってくるとはがれてくる。 ・合金は中火でないとこげる。 ・空だきすると、はがれやすい。

■アルミ鍋

●アルミニウム鍋を初めてお使いになる時

お使いになる前に、野菜くずや、米のトギ汁を入れて10分位沸騰させます。これは黒変を防ぎ、鍋を美しくしておくためです。万一、黒変しても無害ですので、そのままご使用になってもさしつかえありません。

●こげついた時

鍋に水を入れて熱し、3～5分位煮立てて、その後放置して、木ベラで落として下さい。無理に金属ヘラでこすらないで下さい。

●黒変のとり方

レモン（4～5ケ）のうす切りを入れ、水をいっぱいにはり、10分位熱します。独特の光沢がもどります。

■鉄フライパン

●こげないフライパンにしていただくためには……

① 表面のサビ止め塗料を落とすために、カラ焼きをします。
強火でフライパンの表面から煙りが出なくなるまで、よく焼きこんでください。
② 黒くこげた表面を金タワシ、サンドペーパーなどで鉄の地肌が出るまできれいに磨きます。
③ 油がよくなじむために、もう一度表面が青色玉虫色になるまで全体をカラ焼きしてください。
④ 油をフライパンの1／3くらいまで入れて、弱火で5～6分、加熱してから油をとってください。その後、キッチンタオルなどでよく拭いて、油ならしのでき上がりです。

●お手入れについて

使用後は、お湯で、スポンジ、竹ササラ等で洗い、よく乾かしてから油をぬって下さい。この時、洗剤の使用は禁物です。
もしこげついた場合は、お湯を入れてしばらく煮立たせて、こげが浮いてきたら竹ササラ等で落とします。クレンザーや金たわしは、使用しないでください。

■銅　鍋

●銅鍋を初めてお使いになる時

銅製品のアクを抜くために、水を入れて煮沸します。また、表面にラッカーが塗られているものもありますので、必ずタワシにクレンザーをつけて洗い落として下さい。空だきは禁物です。

●手入れについて

使用後、表面は気を使わずに洗えます。スズメッキがしてありますので、必ずスポンジを使用し水気をとって下さい。
※銅製品のガンコな油汚れは塩に酢を加えてスポンジで。

ステンレスが錆にくいのは…

ステンレスの表面に大気中の酸素と化学反応で“酸化被膜”という目に見えない薄い膜が形成され、この酸化被膜が防蝕作用の働きをしてステンレスを錆から守っています。
しかし油やヨゴレを付着したままにしておきますと付着部分の酸化被膜が壊れその部分から錆が生ずる原因になります。又、この酸化被膜はステンレスを空気に触れさせておくだけで自然に形成されるものでステンレス表面のヨゴレ等は完全に落とし、常に清潔にしておく事がステンレス製品の上手な使い方です。
一般にステンレスといいますが表1の様に種類があり、クロム、ニッケルの含有量が多いほど耐蝕性、耐久性に優れています。

表1

	日本工業規格（JIS）	銀（Ag）	銅（Cu）	亜鉛（Zn）	クローム（Cr）	ニッケル（Ni）	モリブデン（Mo）	鉄（Fe）	チタン（Ti）
純銀		95.00以上							
洋白（ニッケルシルバー）			50.00～60.00	20.00～40.00		12.00～26.00			
18-12ステンレス	SUS305				18.55	12.41			
18-10ステンレス	SUS304L				18.70	9.00～11.00		68.00～70.00	
18-8ステンレス	SUS304				18.70	8.00～10.00		69.00～71.00	
21-0ステンレス	JFE443CT		0.4		21				0.3
18-0ステンレス	SUS430				18.70			80.00	
13クロムステンレス	SUS410				13.70			85.00	
モリブデン	SUS316				18.00	14.00	3.00	63.00	
真鍮（ブラス）			60.00～80.00	20.00～40.00					

		ケイ素（Si）	銅（Cu）	マンガン（Mn）	クローム（Cr）	ニッケル（Ni）	リン（P）	ニオブ（Nb）	窒素（N）
19-0ステンレス		0.55	0.44	0.12	19.20	0.26	0.025	0.38	0.013

※上記の他に炭素（C）0.001及び硫黄（S）0.002が含有されています。

■洋白（NICKEL SILVER）

洋白は洋銀、ニッケルシルバー、ジャーマンシルバーとも言われる銅とニッケル、亜鉛の合金のことです。性質が非常に銀に似ており銀に代わる素材として広く高級洋食器、高級卓上器物等に使用されています。通常洋白製品は純銀メッキが施されて「E・P・N・S（エレクトロ・プレート・ニッケル・シルバーの略）」と表示されます。またそのメッキの厚さにより耐摩耗性・。製品寿命が向上します。（表2）
一般的に銀器といえばこの洋白銀器の事です。

■モリブデン（SUS316）

モリブデンは18-14のステンレスの中に3%のモリブデンを入れてある為、耐酸性が強く又熱にも強いのでストック及びスープ、だし等の仕込み鍋、お好用ソース入れなどに使われております。耐酸性を長く保つ為には食物の付着、ヨゴレ等は早めに洗い流してください。

■ブラス（BRASS）

ブラス又は真鍮とも言います。加工性が良く、主に器物や装飾品に使用されています。又ブラスに純銀メッキを施してプラスシルバーとも呼びます。

■ステンレス洋食器のお取扱い

漂白剤やクレンザー等は絶対に用いないで下さい。金属クリーナーあるいは銀磨きを柔らかい布等に少量つけてあまり力を入れずに磨いてください。磨き終えましたらクリーナー分が残らないように良く洗い流し良く拭き取ってください。

■銀仕上洋食器のお取扱い

使用後できるだけ早く洗剤（中性洗剤）を溶かしたぬるま湯で手洗いをし、時間をおかずに乾いた布で早く拭き取ってください。水気を残さない様にして下さい。変色が出て来た際は早目に銀磨きを柔らかい布等に少量つけてやさしく磨く様にしてください。ゴシゴシと力を入れますと傷がつきますので注意してください。銀器の上品で、美しい光沢はお手入れによって維持され生まれるものです。

表2

現在のJIS規格									
等級 ／	1級	2級	3級	4級	5級	6級	7級	8級	9級
メッキの厚さ（単位：ミクロン） ／	0.5	1	3	5	10	15	20	30	50

旧JIS規格							
種別 ／	第1種	第2種	第3種	第4種	第5種	第6種	第7種
メッキの厚さ（単位：ミクロン） ／	0.3	0.6	3.8	7.6	15.3	22.9	30.6

※メッキの厚さと「耐変質・変色性」は関係ありません。

プラスチック製食器を正しくお使いいただくために

お取扱上の注意点

(1) 電子レンジにお使いのときは以下のことにご注意ください。

A. メラミン食器は電子レンジには使用できません。
メラミン食器の耐熱温度は約120℃ですが、メラミン食器に使われているメラミン樹脂は、電子レンジの発するマイクロ波をよく吸収して発熱、急速に温度が上昇し、190℃以上にもなります。そのために、ふくれやひび、割れを生じることがあります。
「電子レンジには使用しないでください」「電子レンジ使用不適」と明示しています。

B. ポリプロピレン食器、ポリカーボネイト食器は、下記の事項にご注意ください。
イ、加熱調理には使用しないでください。
ロ、空だきをしないでください。
ハ、電子レンジの表示及び取扱説明書を確認してから、使用してください。
ニ、食品の量が少ない場合は加熱時間を短くしてください。
ホ、水分の少ない食品の加熱は時間を短くしてください。

(2) オーブン及びグリルには使用しないでください。
(3) 焼けこげや割れの原因になりますので、直火や電熱調理器にかけたり、火のそばに置かないでください。
(4) ひび割れの原因になりますので、熱いうちの衝撃や、急激な温度変化を与えないでください。
(5) 強い衝撃を与えると割れたり、欠けたりします。
(6) 衛生的に安全にご使用いただくために、欠けたり、ひびが入ったり、洗っても取れない汚れのひどいものは使用しないでください。
(7) ひびや割れの原因になりますので、ホットプレートや湯煎などで保温しないでください。
(8) 割れや、表面劣化の原因になりますので、高温の食品油や薬品を入れないでください。
(9) たわし、みがき粉でみがくと傷がつきますので使用しないでください。
(10) 食器かごなどの金属部に強くふれると、落ちない汚れがつきますのでご注意ください。

お取り替え時期について

プラスチック製食器には、一般的に耐用年数はありません。毎日お使いになる食器とそうでない食器など、使用条件と使用頻度によって劣化の時期は異なります。

取り替え時期は、割れ、欠けなど機能的な問題が出たとき、また、表面の光沢がなくなったり黄ばみ汚れなど美観を損ねたときとお考えください。

取り替え時期としては、適切な使用条件で、使用回数1,000回位を目安としています。これは品質保証を意味するものではなく、使用方法としては取扱のご注意に従っていただくことを条件とした上での一つの目安です。

主なプラスチックの特徴と用途

		JIS略語	樹脂名		常用耐熱温度（℃）	酸に対して	アルカリに対して	アルコールに対して
熱可塑性樹脂	汎用プラスチック	PE	ポリエチレン	低密度ポリエチレン	70～90	良	良	良
				高密度ポリエチレン	90～110	良	良	良
		EVAC		EVA樹脂	70～90	多少おかされるものもある	多少おかされるものもある	良
		PP	ポリプロピレン		100～140	良	良	良
		PVC	塩化ビニル樹脂（ポリ塩化ビニル）		60～80	良	良	良
		PS	ポリスチレン（スチロール樹脂）	ポリスチレン	70～90	良	良	長時間入れておくと内容物の味が変わる
				発泡ポリスチレン	70～90	良	良	
		SAN	AS樹脂		80～100	良	良	くり返し使用すると不透明となる
		ABS	ABS樹脂		70～100	良	良	長時間で膨張する
		PET	ポリエチレンテレフタレート（PET樹脂）		延伸フィルム　～200	良	良	良
					無延伸シート　～60			
					耐熱ボトル　～85			
		PMMA	メタクリル樹脂（アクリル樹脂）		70～90	良	良	僅かに内容物に異臭を生じる
		PVAL	ポリビニルアルコール		40～80	軟化又は溶解	軟化又は溶解	低ケン化は溶解
		PVDC	塩化ビニリデン樹脂（ポリ塩化ビニリデン）		130～150	良	良	良
	エンジニアリングプラスチック	PC	ポリカーボネイト		120～130	良	多少おかされるものもある（洗剤等）	良
		PA	ポリアミド（ナイロン）		80～140	多少おかされるものもある	良	浸透のおそれあり
		POM	アセタール樹脂（ポリアセタール）		80～120	おかされるものもある	良	良
		PBT	ポリブチレンテレフタレート（PBT樹脂）		60～140	良	良	良
		PTFE	ふっ素樹脂		260	良	良	良
熱硬化性樹脂		PF	フェノール樹脂		150	良	良	良
		MF	メラミン樹脂		110～130	良	良	良
		UF	ユリア樹脂		90	不変又はわずかに変化	わずかに変化する	良
		PUR	ポリウレタン		90～130	多少おかされる	多少おかされる	良
		EP	エポキシ樹脂		150～200	良	良	良
		UP	不飽和ポリエステル樹脂		130～150	良	良	良

※常用耐熱温度（℃）は、それぞれの樹脂の一般的な使用方法における、耐熱温度を示すものです。汎用樹脂とエンプラ、熱硬化樹脂では意味合いが異なります。
（汎用樹脂は、短時間耐える温度、エンプラ、熱硬化樹脂では、長時間耐える温度とも言えます。）

家庭用品品質表示法

家庭用品品質表示法では、プラスチック製品に、原料樹脂名、耐熱温度、耐冷温度、容量、取扱上の注意、表示者の名称、連絡先（住所または電話番号）などを表示するようにきめられています。次のようなプラスチック製品が対象になっています。

洗面器、たらい、バケツ、浴室用の器具、かご、盆、食事用、食卓用、台所用の器具、ポリエチレンまたはポリプロピレン製の袋、可搬型便器および便所用の器具。

表示の具体例

家庭用品品質表示
原料樹脂　スチロール樹脂
耐熱温度　70度
容量　570ml
取扱い上の注意
・火のそばに置かないでください。
・レモン等かんきつ類の皮に含まれるテルペン又は油脂によって変質することがあります。
表示者　○○○○株式会社
○○市○○町○○番地

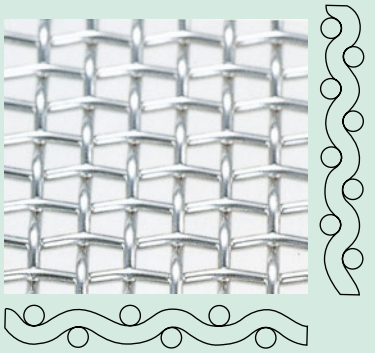
	食用油に対して	特　　長	主な用途
	良	水より軽く（比重<0.94）、電気絶縁性、耐水性、耐薬品性、環境適性に優れるが耐熱性は乏しい。機械的に強靭だが柔らかく低温でももろくならない。	包装材（袋、ラップフィルム、食品チューブ用途）、農業用フィルム、電線被覆
	良	低密度ポリエチレンよりやや重い（比重>0.94）が水より軽い。電気絶縁性、耐水性、耐薬品性に優れ、低密度ポリエチレンより耐熱性、剛性が高い。白っぽく不透明。	包装材（フィルム、袋、食品容器）、シャンプー・リンス容器、バケツ、ガソリンタンク、灯油かん、コンテナ、パイプ
	良	透明で柔軟性があり、ゴム的弾性に優れ低温特性に富んでいる。接着性に優れるものもある。耐熱性は乏しい。	農業用フィルム、ストレッチフィルム
	良	最も比重（0.9～0.91）が小さい。耐熱性が比較的高い。機械的強度に優れる。	自動車部品、家電部品、包装フィルム、食品容器、キャップ、トレイ、コンテナ、パレット、衣装函、繊維、医療器具、日用品、ごみ容器
	良	燃えにくい。軟質と硬質がある。水に沈む（比重1.4）。表面の艶・光沢が優れ、印刷適性が良い。	上・下水道管、継手、雨樋、波板、サッシ、床材、壁紙、ビニルレザー、ホース、農業用フィルム、ラップフィルム、電線被覆
	柑橘類に含まれるテンペル油や、エゴマ油等の一部の油脂に侵されることがある	透明で剛性があるGPグレードと、乳白色で耐衝撃性をもつHIグレードがある。着色が容易。電気絶縁性がよい。ベンジン、シンナーに溶ける。	OA・TVのハウジング、CDケース、食品容器
		軽くて剛性がある。断熱保温性に優れている。ベンジン、シンナーに溶ける。	梱包緩衝材、魚箱、食品用トレイ、カップ麺容器、畳の芯
	良	透明性、耐熱性に優れている。	食卓用品、使い捨てライター、電気製品（扇風機のはね、ジューサー）、食品保存容器、玩具、化粧品容器
	良	光沢、外観、耐衝撃性に優れている。	OA機器、自動車部品（内外装品）、ゲーム機、建築部材（室内用）、電気製品（エアコン、冷蔵庫）
	良	透明性に優れ、強靭で、ガスバリア性に優れている。	絶縁材料、光学用機能性フィルム、磁気テープ、写真フィルム、包装フィルム
		透明性に優れ、耐油性、成形加工性、耐薬品性に優れている。	惣菜・佃煮・フルーツ・サラダ・ケーキの容器、飲料カップ、クリアホルダー、各種透明包装（APET）
		透明で、強靭で、ガスバリア性に優れている。	飲料・醤油・酒類・茶類・飲料水などの容器（ペットボトル）
	良	無色透明で光沢がある。ベンジン、シンナーに侵される。	自動車リアランプレンズ、食卓容器、照明板、水槽プレート、コンタクトレンズ
	良	水溶性、造膜性、接着性、耐薬品性、酸素バリア性に優れる。	ビニロン繊維、フィルム、紙加工剤、接着、塩ビ懸濁重合安定剤、自動車安全ガラス
	良	無色透明で、耐薬品性が良く、ガスバリア性に優れている。	食品用ラップフィルム、ハム・ソーセージケーシング、フィルムコート
	良	無色透明で、酸には強いが、アルカリに弱い。特に耐衝撃性に優れ、耐熱性も優れている。	DVD・CDディスク、電子部品ハウジング（携帯電話他）、自動車ヘッドランプレンズ、カメラレンズ・ハウジング、透明屋根材
	良	乳白色で、耐摩耗性、耐寒冷性、耐衝撃性が良い。	自動車部品（吸気管、ラジエタータンク、冷却ファン他）、食品フイルム、魚網・テグス、各種歯車、ファスナー
	良	白色、不透明で、耐衝撃性に優れ耐摩耗性が良い。	各種歯車（DVD他）、自動車部品（燃料ポンプ他）、各種ファスナー、クリップ
	良	白色、不透明で、電気特性その他物性のバランスがいい	電気部品、自動車電装部品
	良	乳白色で耐熱性、耐薬品性が高く非粘着性を有する。	フライパン内面コーティング、絶縁材料、軸受、ガスケット、各種パッキン、フィルター、半導体工業分野、電線被覆
	良	電気絶縁性、耐酸性、耐熱性、耐水性が良い。燃えにくい。	プリント配線基板、アイロンハンドル、配電盤ブレーカ鍋、やかんのとって・つまみ、合板接着剤
	良	耐水性が良い。陶器に似ている。表面は硬い。	食卓用品、化粧板、合板接着剤、塗料
	良	メラミン樹脂に似ているが、安価で燃えにくい。	ボタン、キャップ、電気製品（配線器具）、合板接着剤
	良	柔軟～剛直まで広い物性の樹脂が得られる。接着性・耐摩耗性に優れ、発泡体としても多様な物性を示す。	発泡体はクッション、自動車シート、断熱材が主用途。非発泡体は工業用ロール・パッキン・ベルト、塗料、防水材、スパンデックス繊維
	良	物理的特性、化学的特性、電気的特性などに優れている。炭素繊維で補強したものは強い。	電気製品（IC封止材、プリント配線基板）、塗料、接着剤、各種積層板
	良	電気絶縁性、耐熱性、耐薬品性が良い。ガラス繊維で補強したものは強い。	浴槽、波板、クーリングタワー、漁船、ボタン、ヘルメット、釣り竿、塗料、浄化槽

※この表の表示は、目安の為に標準的なグレードの物性を整理したものです。製品の設計などで物性が必要な場合は必ず製造業者などにご相談下さい。

65 介護用品
66 事務用品・時計・チャイム
67 資料集
60 メニュー用品
61 ロビー関連商品
62 看板・幟・のれん・提灯
63 テーブル・椅子関連商品
64 ルーム関連商品

金網について

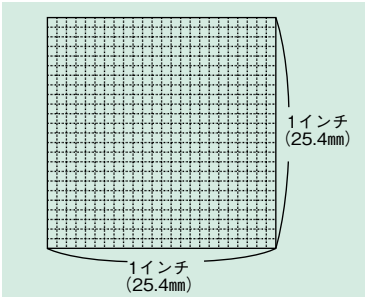
織金網

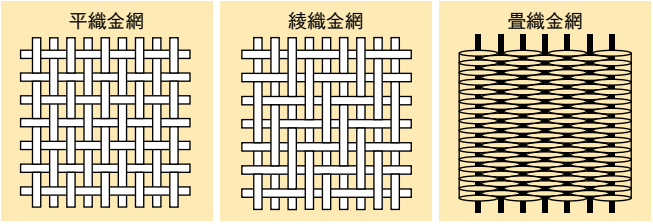


普通8㎜目以下の細かい網目の金網は殆んどこの織方を採用しています。網目は、ミリ又はメッシュ※にて表示され、0.04㎜目位迄の微細な網目も製作する事が可能です。尚、開孔面積比30～25%※※程度より大きい織金網は、一般に平織になっていますが、それより小さい場合は綾織にします。

※網目を表す単位で、1インチ（25.4㎜）一辺間にある目数をいいます。
※※金網の一定面積中に占める開孔部分の面積の比率

（例）24メッシュの場合、縦・横それぞれ24の目があります。



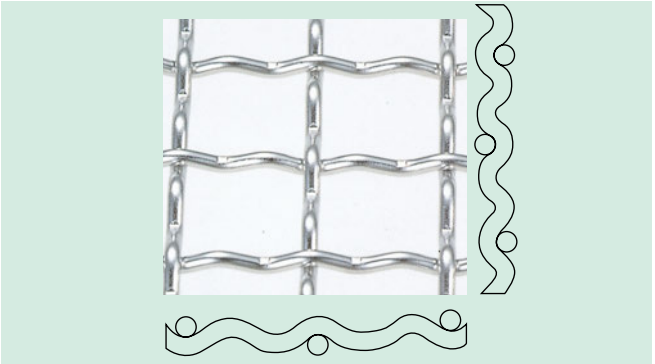


〈平織金網〉
縦線と横線が一定の間隔を保ち1本ずつ相互に交わらせて製造します。
〈綾織金網〉
縦線と横線が一定の間隔を保ち、相互に2本ずつ乗り越し交わらせて製造します。
〈畳織金網〉
平織及び綾織で、横線を相接して並べて製造します。

例・ワンタッチうらごしアミのメッシュ

M／S	線径（㎜）	空間アミ目（㎜）
4	0.80	5.55
7	0.57	3.05
9	0.63	2.19
12	0.40	1.72
20	0.37	0.89
30	0.29	0.56
50	0.23	0.28
65	0.18	0.21

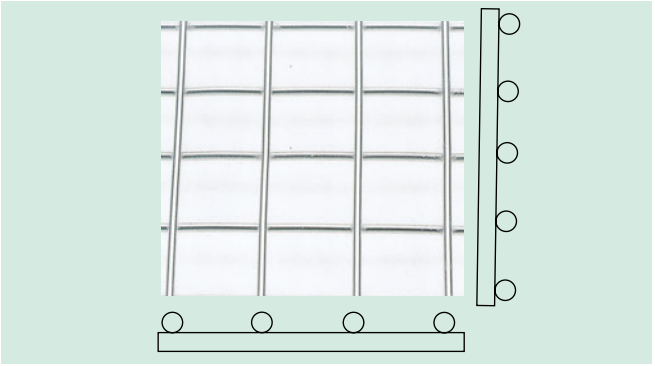
クリンプ金網



篩別用、ろ過用・乾燥用・補強用・間仕切用・保安用・その他広い範囲で利用できます。

〈クリンプ金網〉
クリンプ　素線を歯車で均一な波形に加工した後、縦線を定められた目合に配列し、交互に上下する縦線の間に横線を直角に供給し、所定の目合に打込み製造します。

溶接金網（スパークメッシュ）



縦線と横線は、電気溶接によって確実に溶け合わされていますので、取扱い及び工作等に必要な強度をもっています。

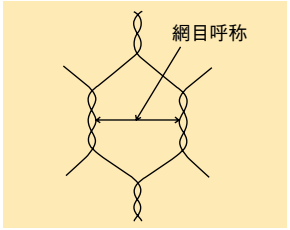
〈溶接金網〉
溶接金網は、縦線と横線を直角に配列させ、交わった点を電気抵抗溶接して製造します。

きっ甲金網

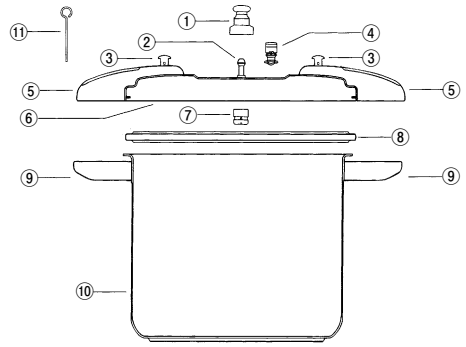
亀甲網（原寸）

10㎜目　13㎜目　16㎜目

きっ甲金網は、隣接する線をねじり合わせ、その線を左右に振分け六角形の網目を形成しながら製造します。

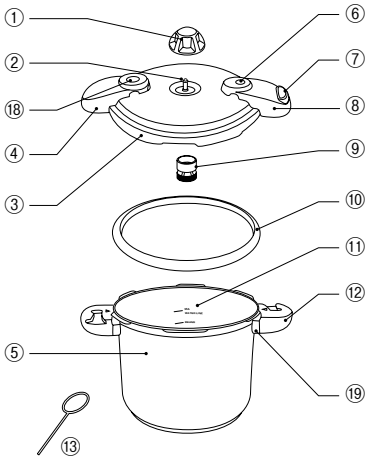


P71-②、③ ワンダーシェフ圧力鍋 15ℓ、20ℓ



①	圧力調整装置（おもり）	2004310	⑦	ノズルフィルター
②	圧力調整装置（ノズル）		⑧	パッキン（28㎝） 2004320
③	フロート式安全装置（赤色）		⑨	本体取っ手
④	特別安全装置		⑩	本体
⑤	ふた取っ手		⑪	掃除ピン
⑥	ふた			

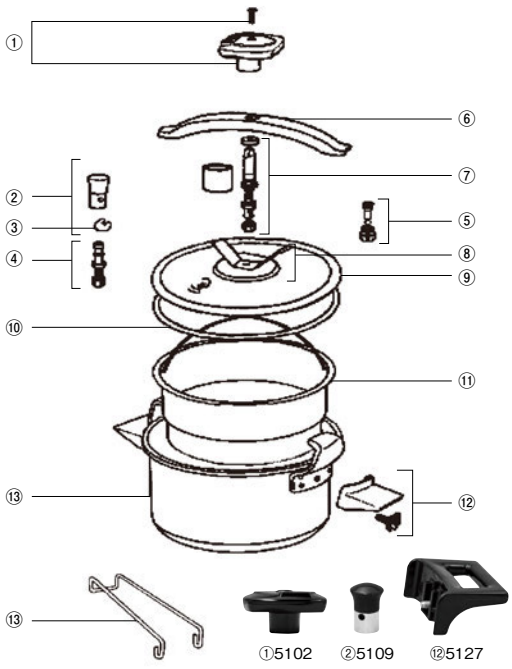
P71-⑤、⑥ ワンダーシェフ両手圧力鍋 8ℓ、10ℓ



①	圧力調整装置（おもり）	2003910	
②	圧力調整装置（ノズル）		
③	ふた		
④	ふた取っ手B	旧	※
④	ふた取っ手B	新	※
⑤	本体		
● ⑥	フロート式安全装置（赤色）		※
⑦	プッシュボタン		
● ⑧	ふた取っ手A		※
⑨	ノズルフィルター		
⑩	パッキン（23㎝）	2003920	
⑪	最高水位線（MAX）		
⑫	本体取っ手	旧 2003950	
⑫	本体取っ手	新 2003951	
⑬	掃除ピン		
⑱	特別安全装置（黒色）		
⑲	本体取っ手のハカマ		

●印は新旧タイプがございます。
※修理扱いになります。

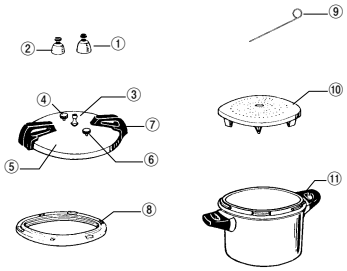
P72-⑤ オーセンティック 圧力鍋 10ℓ



①	しめハンドル（ネジ付）5102	0173700	
②	機能弁おもり（スプリング付）5109	0173600	
③	おもり用スプリング（2個セット）5131		
④	ノズル一式 SS-980664		※
⑤	安全弁一式 SS-980559		※
⑥	アーム 10-18L 5106		※
⑦	芯棒一式 5129		※
⑧	座金 SS-980629		※
⑨	ふた単体（パッキング付）SS-980557		※
⑩	パッキング 10-18L用（黒 棒状）5288	0174301	
⑪	中かご 10L用 SS-980140		
⑫	本体取っ手（ネジ付） 1個 5127	0174400	
⑬	中かご台（低）792691B		
	取扱説明書 4134888		
	レシピ（33種　低圧/高圧）4133614		

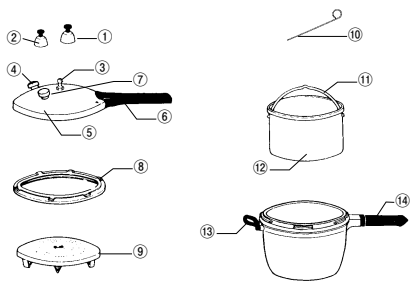
※印は部品販売不可。修理扱いになります。

P73-②、③ ヘイワ圧力鍋 PCD-10W、20W



①	圧力調整重いオモリ	8316120
②	圧力調整軽いオモリ	8316121
③	ノズル	
④	安全弁 No.2（チップ式）	
⑤	蓋	
⑥	安全弁 No.1（スプリング式）	
⑦	蓋取手	
⑧	ゴムパッキン	
⑨	掃除棒（点検用）	
⑩	むし板	
⑪	本体取手	

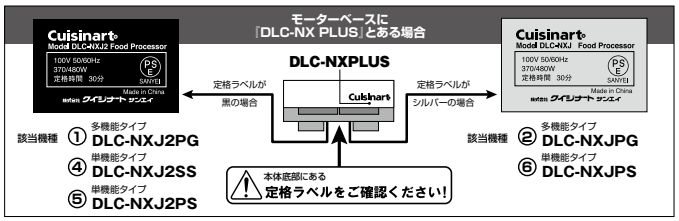
P73-④ ヘイワ圧力鍋 PC-28A、PC-45A、PC-60A



①	圧力調整重いオモリ	8316120
②	圧力調整軽いオモリ	8316121
③	ノズル	
④	安全弁 No.2（チップ式）	
⑤	蓋	
⑥	蓋取手	
⑦	安全弁 No.1（スプリング式）	
⑧	ゴムパッキン	8316110
⑨	むし板	8316170
⑩	掃除棒（点検用）	
⑪	内鍋取手	
⑫	内鍋	
⑬	補助手	
⑭	本体取手	

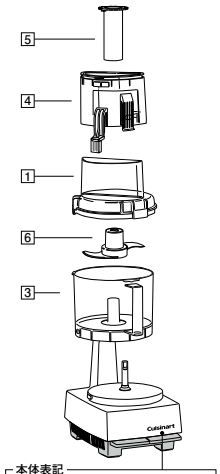
クイジナート大型新旧部品表

まず、右図にて本体型式をご確認ください。部品表の商品コード、品番・パーツ名を指定し、ご注文をお願いします。



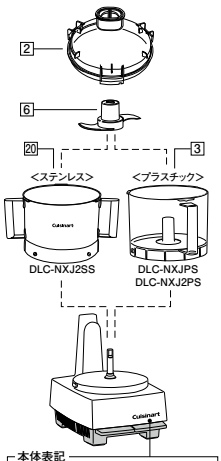
①DLC-NXJ2PG ②DLC-NXJPG

Gタイプ（多機能タイプ）



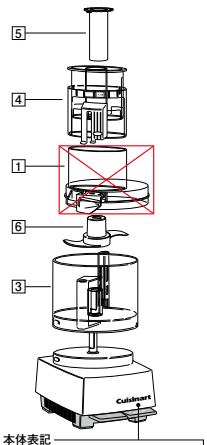
④DLC-NXJ2SS ⑤DLC-NXJ2PS/⑥DLC-NXJPS

Sタイプ（単機能タイプ）



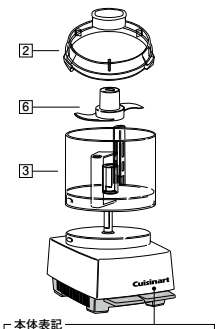
③DLC-XG

Gタイプ（多機能タイプ）

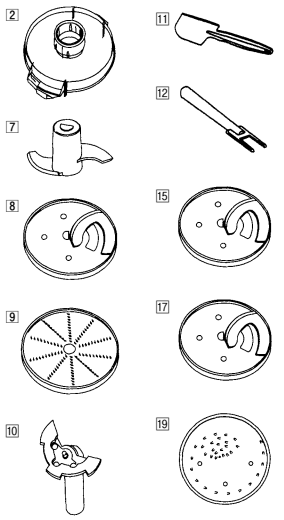


⑦DLC-XS

Sタイプ（単機能タイプ）



付属・別売パーツ



多機能タイプ

①DLC-NXJ2PG（大型）

基本パーツ				
No.	パーツ名	品番		
1	G用カバー	DLC	NXCG2	0788322 ¥8,500
3	ワークボール		NXWBP	0788311 ¥11,000
4	プッシャースリーブ		NXPS2	0788332 ¥8,500
5	小プッシャー		NXSP	0788341 ¥2,000
6	メタルブレード		301BI	0786400 ¥10,000
7	ドゥブレード		309A	0786500 ¥4,000
8	1mmスライサー		341CH	0786600 ¥7,500
9	おろし金		335CH	0787700 ¥8,500
10	ディスクハンドル		339	0787400 ¥4,000
11	スパチュラ		302	0787500 ¥2,000
12	クリーナー		303	0787600 ¥2,000
別売パーツ				
2	S用シンプルカバー	DLC	NXCS2	6166411 ¥8,500
15	4mmスライサー		344CH	0786900 ¥7,500
17	2mmスライサー		342CH	0786700 ¥7,500
19	ミディアムシュレッダー		337CH	0787200 ¥7,500

②DLC-NXJPG（大型）

基本パーツ				
No.	パーツ名	品番		
1	G用カバー	DLC	NXCG	
3	ワークボール		NXWBP	0788311 ¥11,000
5	小プッシャー		NXSP	0788341 ¥2,000
6	メタルブレード		301BI	0786400 ¥10,000
7	ドゥブレード		309A	0786500 ¥4,000
8	1mmスライサー		341CH	0786600 ¥7,500
9	おろし金		335CH	0787700 ¥8,500
10	ディスクハンドル		339	0787400 ¥4,000
11	スパチュラ		302	0787500 ¥2,000
12	クリーナー		303	0787600 ¥2,000
別売パーツ				
15	4mmスライサー	DLC	344CH	0786900 ¥7,500
17	2mmスライサー		342CH	0786700 ¥7,500
19	ミディアムシュレッダー		337CH	0787200 ¥7,500

③DLC-XG（大型）

基本パーツ				
No.	パーツ名	品番		
1	G用カバー	DLC	317	
3	ワークボール		305	0788310 ¥11,000
4	プッシャースリーブ		318B	0788330 ¥8,500
5	小プッシャー		NXSP	0788341 ¥2,000
6	メタルブレード		301BI	0786400 ¥10,000
7	ドゥブレード		309A	0786500 ¥4,000
8	1mmスライサー		341CH	0786600 ¥7,500
9	おろし金		335CH	0787700 ¥8,500
10	ディスクハンドル		339	0787400 ¥4,000
11	スパチュラ		302	0787500 ¥2,000
12	クリーナー		303	0787600 ¥2,000
別売パーツ				
15	4mmスライサー	DLC	344CH	0786900 ¥7,500
17	2mmスライサー		342CH	0786700 ¥7,500
19	ミディアムシュレッダー		337CH	0787200 ¥7,500

単機能タイプ

④DLC-NXJ2SS（大型）

基本パーツ				
No.	パーツ名	品番		
2	S用シンプルカバー	DLC	NXCS2	6166411 ¥8,500
6	メタルブレード		301BI	0786400 ¥10,000
11	スパチュラ		302	0787500 ¥2,000
12	クリーナー		303	0787600 ¥2,000
20	ワークボール		NXWBS	0862400 ¥30,000
別売パーツ				
7	ドゥブレード	DLC	309A	0786500 ¥4,000

⑤DLC-NXJ2PS（大型）

基本パーツ				
No.	パーツ名	品番		
2	S用シンプルカバー	DLC	NXCS2	6166411 ¥8,500
3	ワークボール		NXWBP	0788311 ¥11,000
6	メタルブレード		301BI	0786400 ¥10,000
11	スパチュラ		302	0787500 ¥2,000
12	クリーナー		303	0787600 ¥2,000
別売パーツ				
7	ドゥブレード	DLC	309A	0786500 ¥4,000

⑥DLC-NXJPS（大型）

基本パーツ				
No.	パーツ名	品番		
3	ワークボール	DLC	NXWBP	0788311 ¥11,000
6	メタルブレード		301BI	0786400 ¥10,000
11	スパチュラ		302	0787500 ¥2,000
12	クリーナー		303	0787600 ¥2,000
別売パーツ				
7	ドゥブレード	DLC	309A	0786500 ¥4,000

⑦DLC-XS（大型）

基本パーツ				
No.	パーツ名	品番		
3	ワークボール	DLC	305	0788310 ¥11,000
6	メタルブレード		301BI	0786400 ¥10,000
11	スパチュラ		302	0787500 ¥2,000
12	クリーナー		303	0787600 ¥2,000
別売パーツ				
7	ドゥブレード	DLC	309A	0786500 ¥4,000

単機能タイプ（メタルブレード専用・Sタイプ）でおろし金・スライサー（8・9・15・17・19）をご使用になる場合は下記４種類のパーツが必要になります。

1 G用カバー

4 プッシャースリーブ

5 小プッシャー

10 ディスクハンドル

Cuisinart

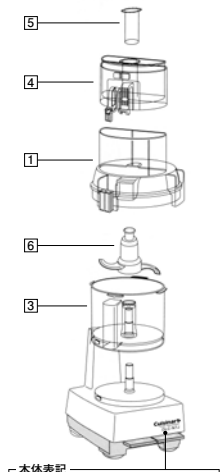
クイジナート中型・小型新旧部品表

まず、右図にて本体型式をご確認ください。部品表の商品コード、品番・パーツ名を指定し、ご注文をお願いします。

モーターベースに『DLC-N7J』とある場合	モーターベースに『DLC-7 SUPER PRO』とある場合	モーターベースに『DLC-6PROⅡ』とある場合	モーターベースに『DLC-10PRO』とある場合
DLC-N7J	DLC-7 SUPER PRO	DLC-6PROⅡ	DLC-10PRO
該当機種 ① 多機能タイプ DLC-N7JPG ⑤ 単機能タイプ DLC-N7JPS ⑥ 単機能タイプ DLC-N7JSS	該当機種 ② 多機能タイプ DLC-7J2G ⑦ 単機能タイプ DLC-7J2S	該当機種 ③ 多機能タイプ DLC-6G	該当機種 ④ 多機能タイプ DLC-10PRO

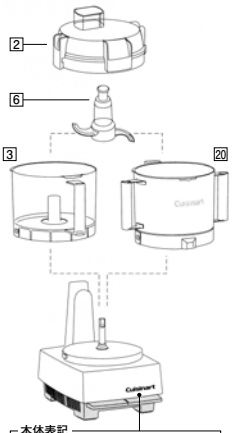
①DLC-N7JPG

Gタイプ(多機能タイプ)



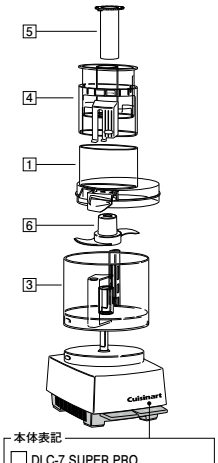
⑤DLC-N7JSS ⑥DLC-N7JPS

Sタイプ(単機能タイプ)



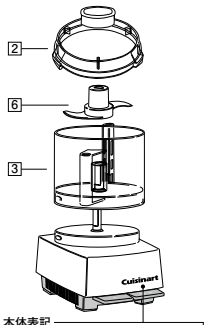
②DLC-7J2G ③DLC-6G/④DLC-10PRO

Gタイプ(多機能タイプ)

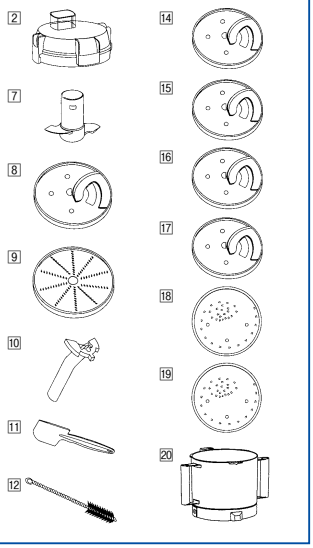


⑦DLC-7J2S

Sタイプ(単機能タイプ)



付属・別売パーツ



多機能タイプ

❶DLC-N7JPG (中型)

基本パーツ					
No.	パーツ名	品番			
1	G用カバー	DLC	N7CG	0790421	¥7,000
3	ワークボール		N7WBP	0790411	¥8,000
4	プッシャースリーブ		N7PS	0790431	¥7,000
5	小プッシャー		020BTX	0790440	¥800
6	メタルブレード		N7MB	0788410	¥9,000
7	ドゥブレード		N7DB	0788510	¥2,500
8	1mmスライサー		041TXJ	0788700	¥5,000
9	おろし金		035TXJ	0789800	¥6,500
10	ディスクハンドル		N7DH	0789510	¥2,500
11	スパチュラ		650	7435900	¥700
12	クリーニングブラシ		N7B	7435910	¥800
別売パーツ					
2	S用シンプルカバー	DLC	N7CS	6166510	¥7,000
14	6mmスライサー		046	0789100	¥5,000
15	4mmスライサー		044	0789000	¥5,000
17	2mmスライサー		042TXJ	0788800	¥5,000
18	ファインシュレッダー		034TXJ	0789400	¥5,000
19	ミディアムシュレッダー		037TXJ	0789310	¥5,000
20	ステンレスワークボール		N7WBS	0787310	¥22,000

❷DLC-7J2G (中型)

基本パーツ					
No.	パーツ名	品番			
1	G用カバー	DLC	017BGTX	0790420	¥6,500
3	ワークボール		005AGTX	0790410	¥7,500
4	プッシャースリーブ		018BGTX	0790430	¥3,500
5	小プッシャー		020BTX	0790440	¥800
6	メタルブレード		001BI	0788400	¥6,500
7	ドゥブレード		019ATX	0788500	¥2,500
8	1mmスライサー		041TXJ	0788700	¥5,000
9	おろし金		035TXJ	0789800	¥6,500
10	ディスクハンドル		039TXJ	0789500	¥2,500
11	スパチュラ		650	7435900	¥700
別売パーツ					
2	S用シンプルカバー	DLC	016GTX	6166500	¥6,500
14	6mmスライサー		046	0789100	¥5,000
15	4mmスライサー		044	0789000	¥5,000
17	2mmスライサー		042TXJ	0788800	¥5,000
18	ファインシュレッダー		034TXJ	0789400	¥5,000
19	ミディアムシュレッダー		037TXJ	0789310	¥5,000

❸DLC-6G (小型)

基本パーツ					
No.	パーツ名	品番			
1	G用カバー	DLC	877BGTX	2711730	¥3,500
3	ワークボール		865A	2711710	¥4,000
4	プッシャースリーブ		018BGTX	0790430	¥3,500
5	小プッシャー		020BTX	0790440	¥800
6	メタルブレード		861	2710100	¥3,500
7	ドゥブレード		869	2710200	¥1,500
8	1mmスライサー		841TX	2710300	¥3,000
9	おろし金		835TX	2711100	¥3,500
10	ディスクハンドル		839ATX	2711000	¥1,600
別売パーツ					
2	S用シンプルカバー	DLC	806GTX	6166610	¥4,000
15	4mmスライサー		844TX	2710600	¥3,000
16	3mmスライサー		843TX	2710500	¥3,000
17	2mmスライサー		842TX	2710400	¥3,000
18	ファインシュレッダー		834TX	2710800	¥3,000
19	ミディアムシュレッダー		837TX	2710900	¥3,000

❹DLC-10PRO (小型)

基本パーツ					
No.	パーツ名	品番			
1	G用カバー	DLC	117B	6911700	¥3,300
3	ワークボール	FP	631A	6911600	¥3,800
4	プッシャースリーブ	DLC	118B	6911800	¥3,300
5	小プッシャー		120B	6911900	¥700
6	メタルブレード	FP	100TXI	6911500	¥3,300
7	ドゥブレード		749	6912000	¥1,400
8	1mmスライサー	DLC	841TX	2710300	¥3,000
9	おろし金		835TX	2711100	¥3,500
10	ディスクハンドル		139	6912100	¥1,500
11	スパチュラ		650	7435900	¥700
別売パーツ					
2	S用シンプルカバー	DLC	116	7436000	¥3,800
15	4mmスライサー		844TX	2710600	¥3,000
16	3mmスライサー		843TX	2710500	¥3,000
17	2mmスライサー		842TX	2710400	¥3,000
18	ファインシュレッダー		834TX	2710800	¥3,000
19	ミディアムシュレッダー		837TX	2710900	¥3,000

単機能タイプ

❺DLC-N7JSS (中型)

基本パーツ					
No.	パーツ名	品番			
2	S用シンプルカバー	DLC	N7CS	6166510	¥7,000
6	メタルブレード		N7MB	0788410	¥9,000
11	スパチュラ		650	7435900	¥700
12	クリーニングブラシ		N7B	7435910	¥800
20	ステンレスワークボール		N7WBS	0787310	¥22,000
別売パーツ					
7	ドゥブレード	DLC	N7DB	0788510	¥2,500

❻DLC-N7JPS (中型)

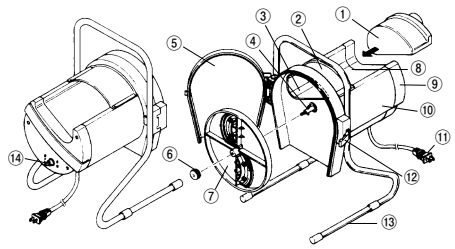
基本パーツ					
No.	パーツ名	品番			
2	S用シンプルカバー	DLC	N7CS	6166510	¥7,000
3	ワークボール		N7WBP	0790411	¥8,000
6	メタルブレード		N7MB	0788410	¥9,000
11	スパチュラ		650	7435900	¥700
12	クリーニングブラシ		N7B	7435910	¥800

❼DLC-7J2S (中型)

基本パーツ					
No.	パーツ名	品番			
2	S用シンプルカバー	DLC	016GTX	6166500	¥6,500
3	ワークボール		005AGTX	0790410	¥7,500
6	メタルブレード		001BI	0788400	¥6,500
11	スパチュラ		650	7435900	¥700
別売パーツ					
7	ドゥブレード	DLC	019ATX	0788500	¥2,500

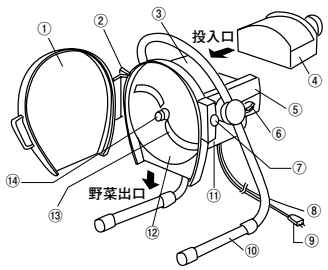
単機能タイプ(メタルブレード専用・Sタイプ)でおろし金・スライサー(8・9・14・15・16・17・18・19)をご使用になる場合は1・4・5・10の4種のパーツが必要になります。

P587-② スライスボーイ MSC-90



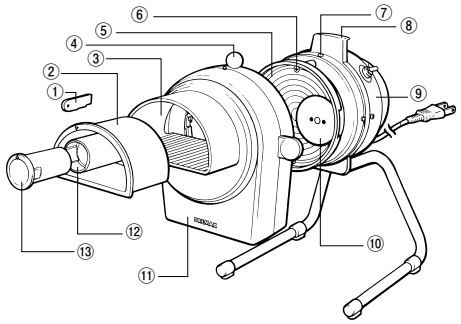
①	押棒	3683500	⑧	投入ガイド
②	ガイドカバー		⑨	後カバー
③	投入口		⑩	本体カバー
④	回転軸		⑪	電源コード
⑤	前カバー		⑫	カバー止金具
⑥	刃物円盤押さえナット	3683300	⑬	足フレーム
⑦	刃物円盤		⑭	スイッチ

P587-④ 電動式ミニスライサー SS-250C



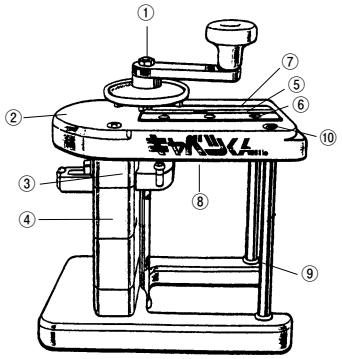
①	フタ（樹脂）		⑧	アース線
②	ピン		⑨	電源コード
③	ガイドカバー（樹脂）		⑩	足フレーム
④	押え棒（樹脂）	0761120	⑪	本体カバー（樹脂）
⑤	ガイドフレーム		⑫	刃物円盤（樹脂）
⑥	電源スイッチ		⑬	刃物
⑦	フック（樹脂）		⑭	ナット

P588-① マルチスライサー DX-100



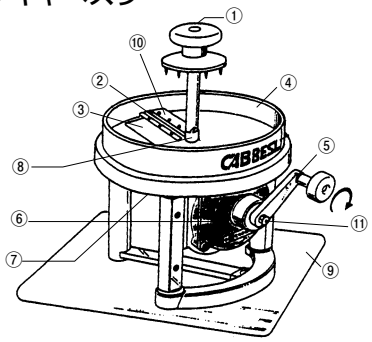
①	厚みゲージ		⑧	取手
②	押し大		⑨	本体
③	大型投入口		⑩	回転刃
④	つまみ		⑪	カバー
⑤	回転盤		⑫	小型投入口
⑥	厚み調整ネジA		⑬	押し小
⑦	保護スイッチ			

P588-⑥ キャベツくん



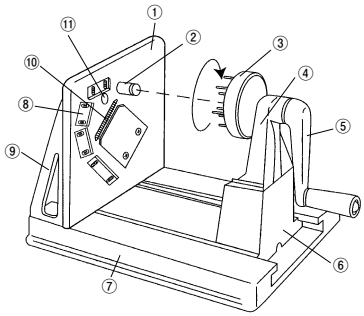
①	センターシャフトセット		⑥	平刃押さえ板
②	上部本体		⑦	厚み調節板
③	ギャーボックス上部		⑧	厚み調節ネジ
④	ギャーボックス下部		⑨	サポートパイプ（1本）
⑤	平刃（替刃3枚セット）	3931900	⑩	スタンドネジ（1本）

P588-⑦ キャベスラー



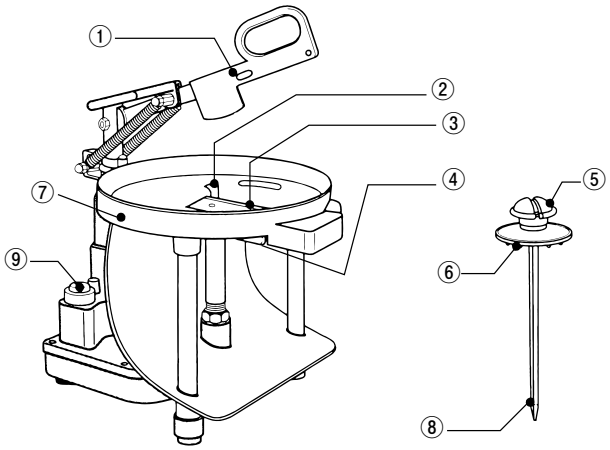
①	センターシャフトセット		⑦	ギャーボックスセット
②	平刃（替刃3枚セット）	3931900	⑧	センターパイプ
③	ダイヤル付厚み調整板		⑨	ゴムマット
④	トレー		⑩	平刃押さえ板
⑤	ハンドル		⑪	ハンドルナット
⑥	パワーユニット			

P588-⑨ ニューキャベック



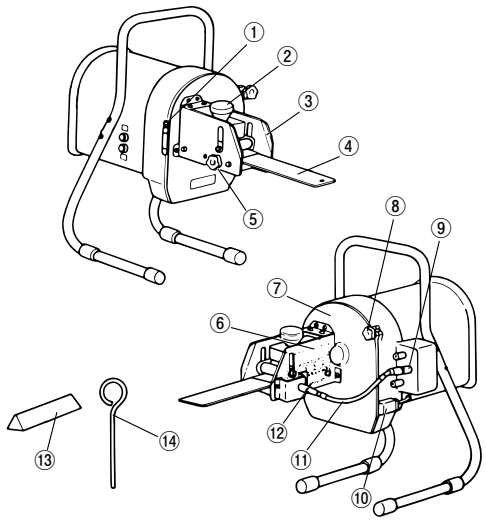
①	刃物盤	6164700	⑧	平刃（4枚組）	7393010
②	パイプ		⑨	三角支柱（左右一対）	6164600
③	回転盤	6164500	⑩	クシ刃 細目	0762200
④	ハンドル支柱	6164300		中目	0762300
⑤	ハンドル	6164200		荒目	0762400
⑥	進行盤	6164400	⑪	つま切り用調節盤	
⑦	台盤				

P589-⑦ でんキャベ



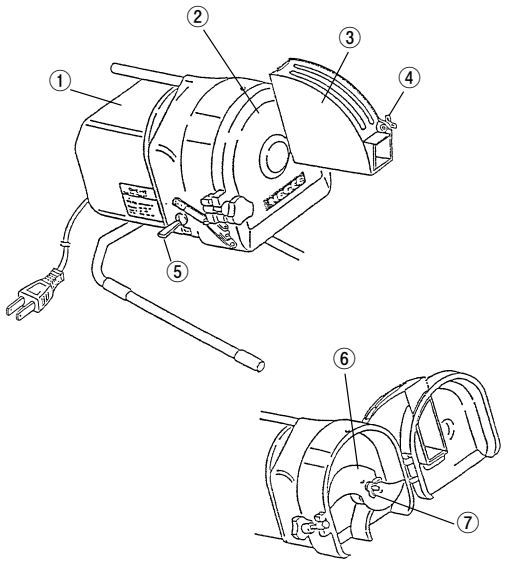
①	レバー	
②	センターパイプ	
③	平刃（3枚組）	3931900
④	厚み調節つまみ	
⑤	グリップ	
⑥	剣山	
⑦	トレー	
⑧	センターシャフト	
⑨	スイッチ	

P591-② ハッピーミドルネギー OHC-50



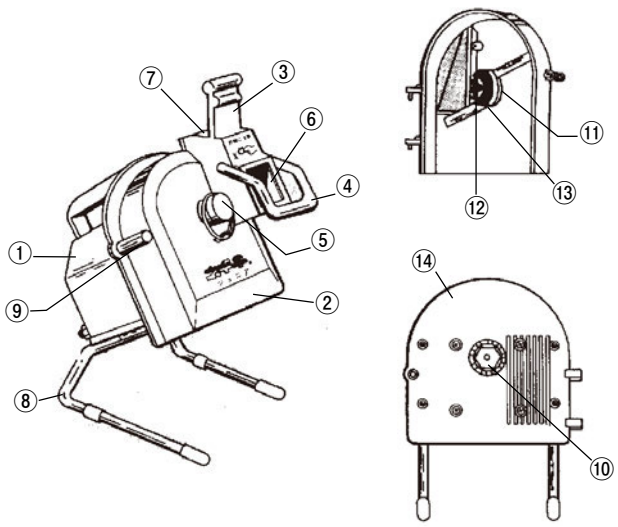
①	ヒンジピン	⑧	カバー締付ツマミ
②	押えローラーツマミ	⑨	厚さ調節軸
③	食品ガイド	⑩	安全スイッチ
④	補助プレート	⑪	フレキシブルシャフト
⑤	位置決ツマミ	⑫	送りベルト
⑥	押えローラー	⑬	油砥石
⑦	刃物カバー	⑭	ストッパー

P591-⑩ ハッピーネギー OHC-13E



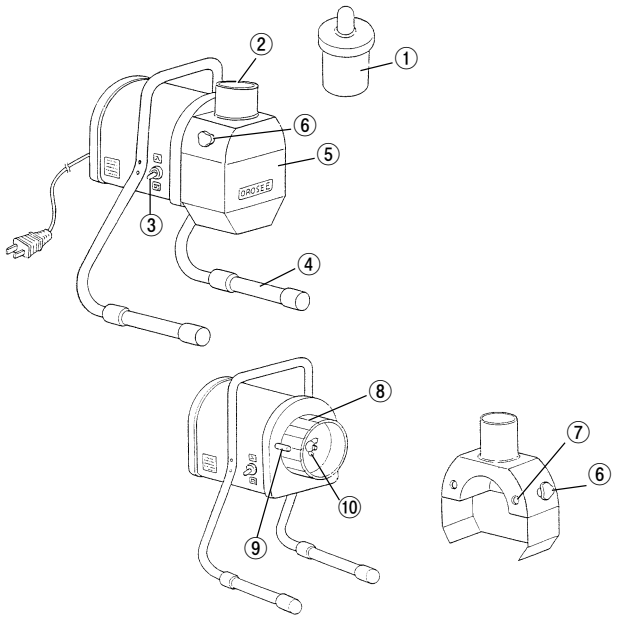
①	本体	
②	刃物カバー	
③	食品ガイド	3935710
④	チョウボルト	
⑤	スイッチ	
⑥	刃物（平刃）	0774300
⑦	チョウナット	3935600

P592-④ ネギ平ジュニア



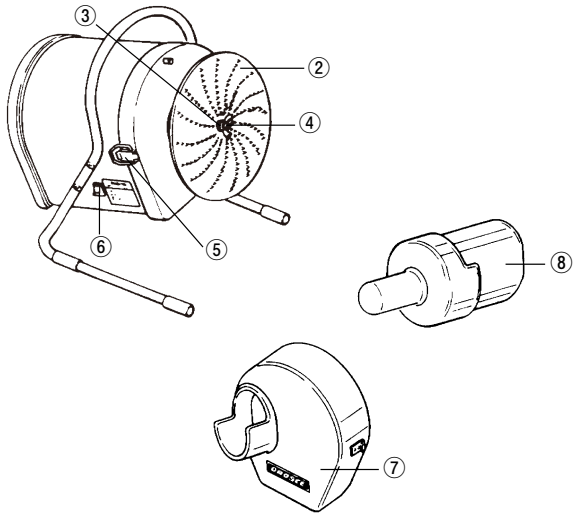
①	モーターカバー	⑧	脚
②	正面カバー	⑨	カバー固定ネジ
③	傾斜板	⑩	モーターカップリング
④	プロテクター	⑪	刃物取り付けフランジ
⑤	刃物固定ボタン	⑫	刃物 5495010
⑥	薬味切り用投入口	⑬	蝶ナット
⑦	はす切り用投入口	⑭	前面プレート

P593-② ハッピーオロシーデラックス RHG-16



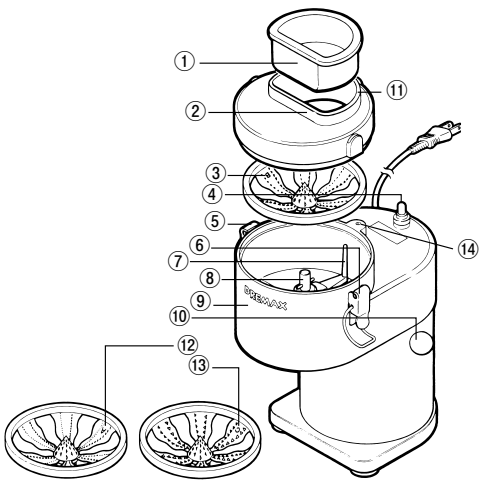
①	押棒	⑥	締付ツマミ
②	投入口	⑦	ピン穴
③	スイッチ	⑧	刃物 5492410
④	スタンド	⑨	ピン
⑤	刃物カバー	⑩	チョウナット

P593-③ ハッピーオロシー RHG-15



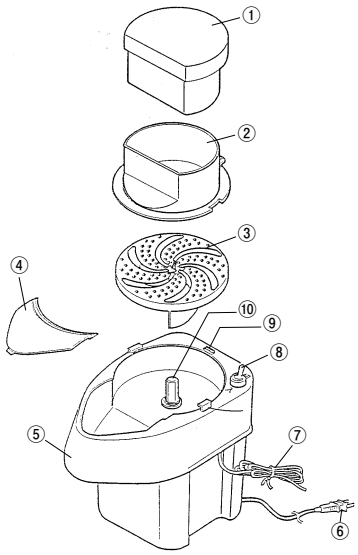
		⑤	バッチン錠
②	刃物 片面 0767610 両面 0767600	⑥	スイッチ
③	スプリングワッシャー	⑦	刃物カバー
④	チョウナット 3935800	⑧	押棒 3935900

P593-④ ドリマックス マルチオロシ DX-60



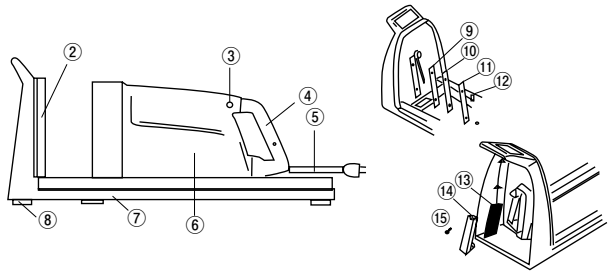
①	押し	⑧	シャフト
②	投入口	⑨	本体
③	オロシ盤B（中細～中粗）	⑩	取手
④	スイッチ	⑪	ガイドピン
⑤	バチン錠左	⑫	オロシA（極細～細） 6870210
⑥	バチン錠右	⑬	オロシ盤C（粗～極粗） 6870230
⑦	かき出し棒	⑭	保護スイッチ

P594-⑧ ハッピートロロオロシー RHG-12



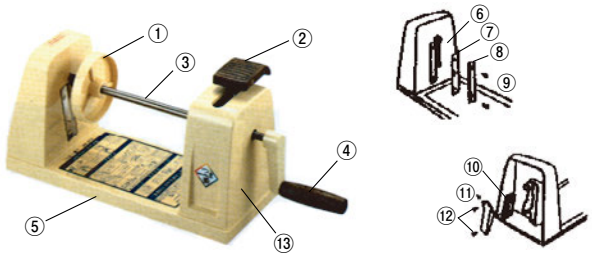
①	押棒	⑥	コード
②	投入口	⑦	アース線
③	オロシ盤 0768400	⑧	スイッチ
④	上カバー B	⑨	安全スイッチ
⑤	上カバー A	⑩	駆動軸

P595-④ 電動つま一番 HS-112



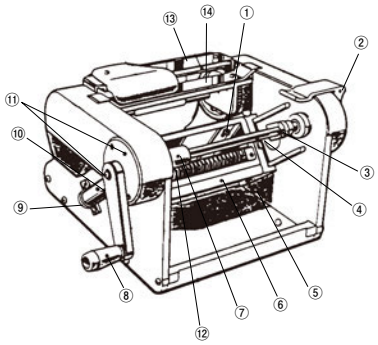
②	刃物カセット	3961800	⑨	あて板	
③	スイッチボタンセット	2930610	⑩	平刃	0768900
④	ハンドル		⑪	平刃押え	
⑤	コード		⑫	サラネジ	
⑥	モーターハウス		⑬	クシ刃	
⑦	ベース（把手含む）		⑭	クシ刃押え	2930600
⑧	ゴム足		⑮	ナベネジ2ケ	

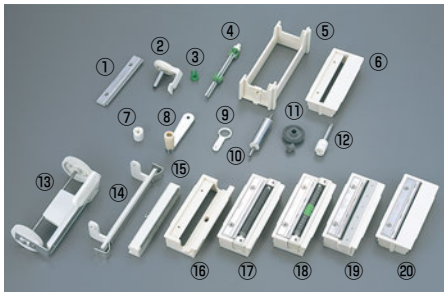
P595-⑨ PCつま一番 HS-313



①	回転板		⑧	平刃押え	2930420
②	レバー		⑨	サラネジ2ケ	
③	主軸（シャフト）		⑩	クシ刃	0769010
④	ハンドル	2930430	⑪	クシ刃押え	2930400
⑤	ベース		⑫	ナベネジ2ケ	
⑥	刃物カセット		⑬	機構部カバー	
⑦	平刃	0768900			

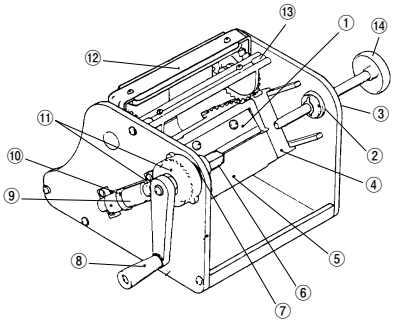
P596-① つま太郎

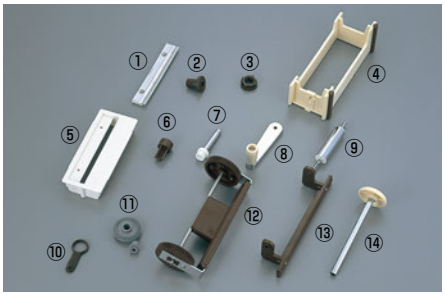




①	エッジ（平刃）	3928800
②	シャフト止	3929700
③	移動ヅメ	3930300
④	サイドシャフト（移動ヅメ付）	3929500
⑤	ラックスタンド	3928600
⑥	かつらむきプレーン	3928400
⑦	シャフト受	3929800
⑧	ハンドル	3928502
⑨	カムリング	3928710
⑩	偏心カム	3929000
⑪	ベベルギヤーセット	3929100
⑫	シャフト受スピンドル	3930100
⑬	スライドレバー	
⑭	軸受け	3929020
⑮	つま切台0.8㎜	3929400
⑯	つま切専用プレーン	3929900
⑰	投げ網アダプター	3932700
⑱	おとり網アダプター	3932800
⑲	ツマ切アダプター	3929300
⑳	かつらむきプレーン平刃付	3930500

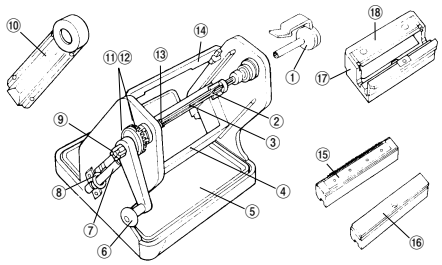
P596-② かつらむきピールS

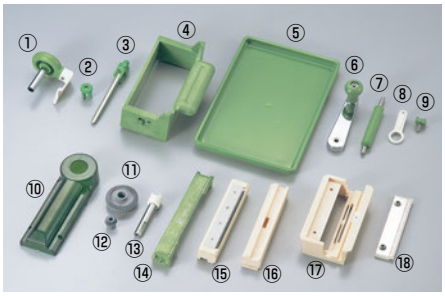




①	エッジ（平刃）	3928800
②	メタル	3928900
③	ナット	
④	ラックスタンド	3928610
⑤	プレーン	3928400
⑥	クロスキャップ	3928200
⑦	スピンドル	3928100
⑧	ハンドル	3928501
⑨	偏心カム	3929000
⑩	カムリング	3928700
⑪	ベベルギヤーセット	3929100
⑫	スライドレバー	3928000
⑬	軸受け	3929010
⑭	サイドパイプ	3928300

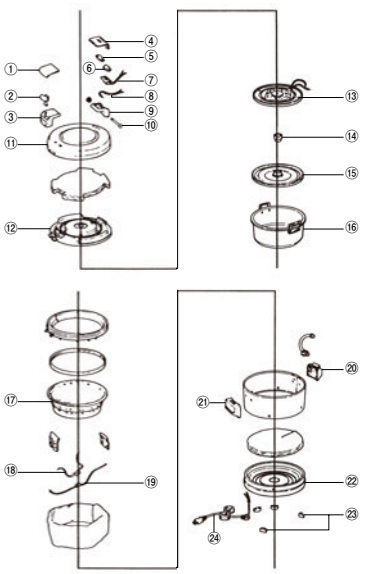
P596-④ 新つまさん





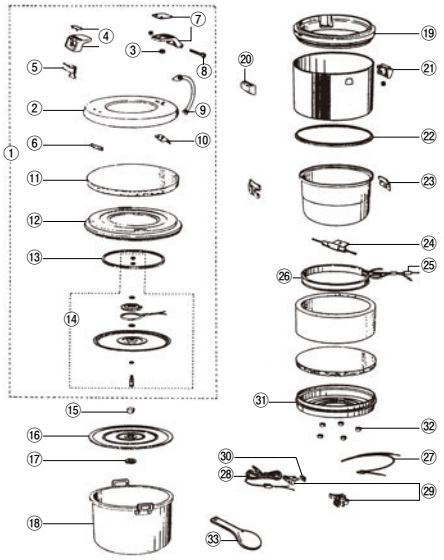
①	シャフト止	3931200
②	移動ヅメ	3930300
③	シャフト（移動ヅメ付）	3932500
④	スライドスタンド	3931300
⑤	トレイ	
⑥	ハンドル	3930800
⑦	偏心カム	3930700
⑧	カムリング	3932400
⑨	ハンドル止	3931600
⑩	ギアカバー	
⑪	ベベルギアー 大	3930900
⑫	ベベルギアー 小	3931000
⑬	シャフト受スピンドル	3931100
⑭	固定軸	
⑮	つま切り台0.8㎜	3932200
⑯	かつらむき台	3932300
⑰	プレーン	3931400
⑱	平刃	3932100

P616-①、② 象印電子ジャー



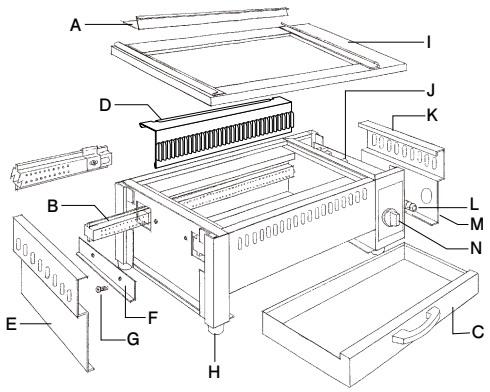
①	フックベースカバー	8785610
②	フックセット	8785620
③	フックベース	8785630
④	ヒンジカバー	
⑤	パイロットランプカバー	
⑥	スイッチパッキン	
⑦	パネルスイッチセット	
⑧	パイロットランプ	
⑨	ヒンジ本体	
⑩	回転ピン（ナットつき）	
⑪	外ぶた本体	
⑫	裏ぶた	
⑬	放熱板セット	
⑭	内ぶたブッシュ	7276200
⑮	内ぶた	
⑯	内容器	
⑰	胴ヒーター	
⑱	TRSセット	
⑲	温度ヒューズ	
⑳	軸部	
㉑	ロック部	
㉒	底本体	
㉓	脚	
㉔	電源コード	8785650

P616-③、④ タイガー電子ジャー



①	上ぶた完成	
②	ふた本体	
③	ふたプッシュ	
④	レバーハンドル	
⑤	レバー	
⑥	レバーハンドル座板	
⑦	ヒンジハンドル	
⑧	ヒンジ軸	
⑨	フレキシブルチューブ	
⑩	ヒンジ座板	
⑪	ふた断熱材	
⑫	ポリカバー	
⑬	ポリカバーパッキン	
⑭	ふたヒーター	
⑮	ワンタッチパッキン	
⑯	内ぶた	
⑰	JHA用内ぶた止めゴム	7276100
	JHC用内ぶた止めゴム	7276110
⑱	内なべ	
⑲	上枠	
⑳	フック受けハンドル	
㉑	ヒンジ	
㉒	外がまパッキン	
㉓	ケース座板	
㉔	サーマルリードスイッチ	
㉕	温度ヒューズ	
㉖	側面ヒーター	
㉗	電源セット	
㉘	電源コード	
㉙	コードボックス	
㉚	ランプカバー	
㉛	底枠	
㉜	脚	
㉝	しゃもじ	

P769-①、② *EBM* 遠赤串焼器

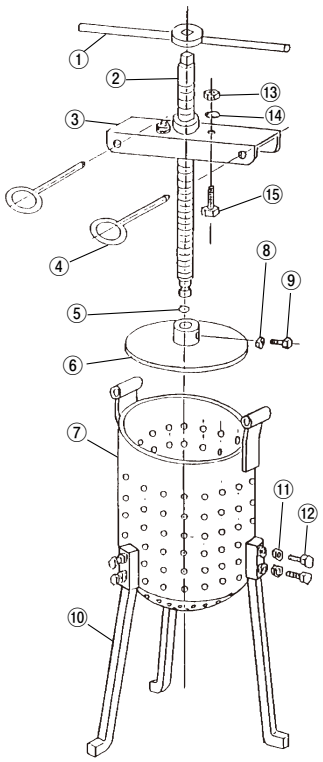


	A 串受金具	B バーナー	C 水槽	D レッドフィン
500型	1656000	1656400	1656800	1602700
640型	1656100	1656500	1656900	1602800
790型	1656200	1656600	1657000	1602900
940型	1656300	1656700	1657100	1603000

E	バーナー取出用カバー		J	マニーホールド
F	バーナー固定金具		K	ボックスカバー
G	止メネジ		L	ホースエンド
H	ゴム脚（共通）	3966800	M	銘板
I	天板		N	つまみ（共通）	3966910

※B バーナー数、500、640型2本、790、940型4本になります。
※D レッドフィンのセット数も、バーナーと同様です。
●長年使用している串焼器のバーナー交換は固まって外れにくくなっており部品が損傷する可能性がございますのでご注意下さい。

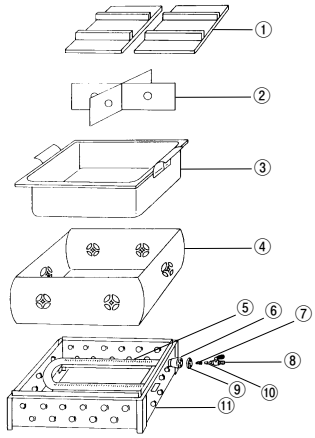
P795-①、② *EBM* 18-8・鉄 ギョーザ絞り器



		18-8	鉄
①	ハンドル	2923500	2925100
②	ネジ棒	2923600	2925210
③	アーム	2923700	2925300
④	留メピン	2923800	2925400
⑤	座金	2923900	2923900
⑥	押付板	2924000	2925600
⑦	絞り容器	2924100	2925700
⑧	ナット	2924200	2925800
⑨	ボルト	2924300	2925900
⑩	スタンド	2924400	2926000
⑪	ナット	2924500	2926100
⑫	ボルト	2924600	2926200
⑬	ナット	2924700	2926300
⑭	バネ座金	2924800	2926400
⑮	ボルト	2924900	2926500

※ネジ棒はメネジ付になります。

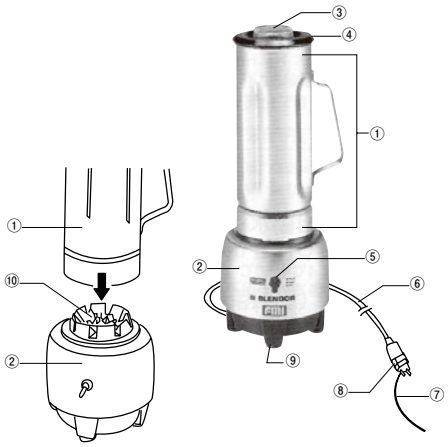
P856-①
EBM おでん鍋
（マッチ 点火）



※おでん鍋の部品はサイズによって異なります。
サイズをご指定ください。

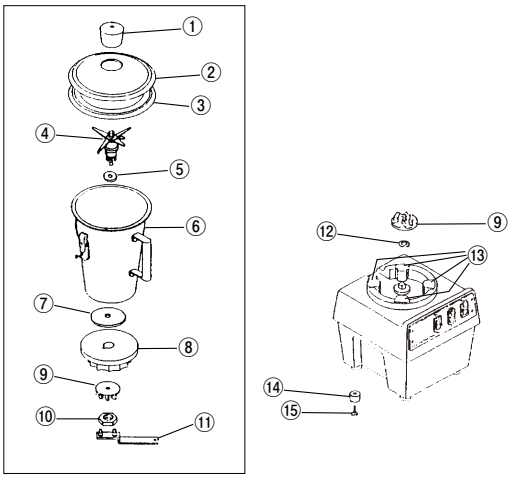
①	木蓋
②	仕切
③	中鍋
④	外枠（たいこ）
⑤	バーナー
⑥	レギュレター
⑦	バネ
⑧	コック
⑨	ダンパー
⑩	ノズル
⑪	ガス枠

P939-②
コマーシャルブレンダー
HGB-SS



①	容器（ステンレス）ASSY	2719120
②	本体（モーター部）	
③	のぞき蓋	
④	容器蓋	
⑤	スイッチ	
⑥	電源コード	
⑦	アース	
⑧	アダプター	
⑨	ゴム足	
⑩	カップリング（モーター側）	

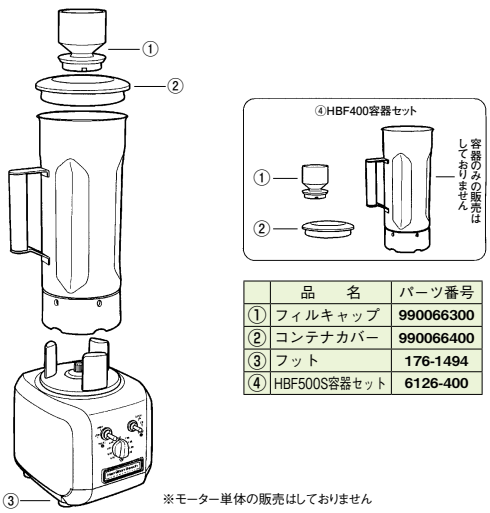
P939-⑤
ハミルトンビーチ
コマーシャルブレンダー 990



本体側部品

①	フィラーキャップ	3925300
②	カバー	3925400
③	カバーガスケット	3925500
④	カッターアッセンブリー	3925600
⑤	ガスケット№3130	3925700
⑥	コンテナーアッセンブリー	3925800
⑦	ガスケット№3109	3925900
⑧	コンテナーベース	3926000
⑨	クラッチ	3926100
⑩	ロックナット	3926200
⑪	スパナレンチ	3926300
⑫	ワッシャー	3974400
⑬	コンテナーレストパッド	3974300
⑭	フット	3974600
⑮	スクリュー	

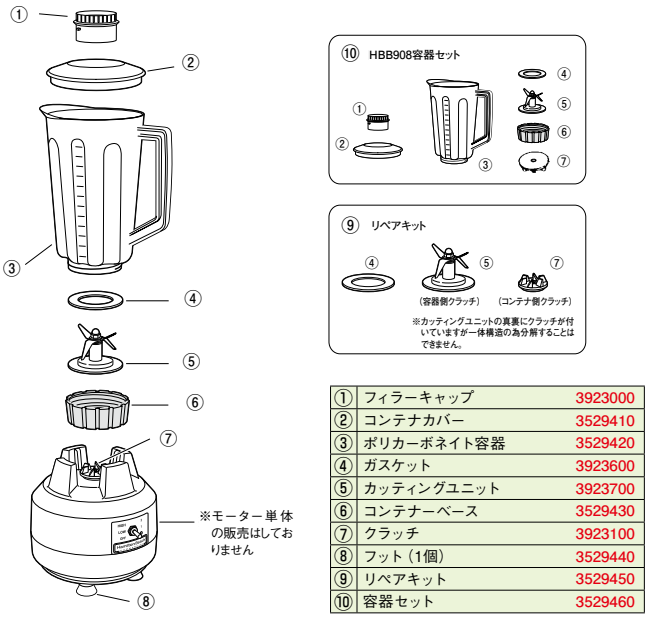
P939-⑥
ハミルトンビーチ ブレンダー
HBF500S



	品　名	パーツ番号
①	フィルキャップ	990066300
②	コンテナカバー	990066400
③	フット	176-1494
④	HBF500S容器セット	6126-400

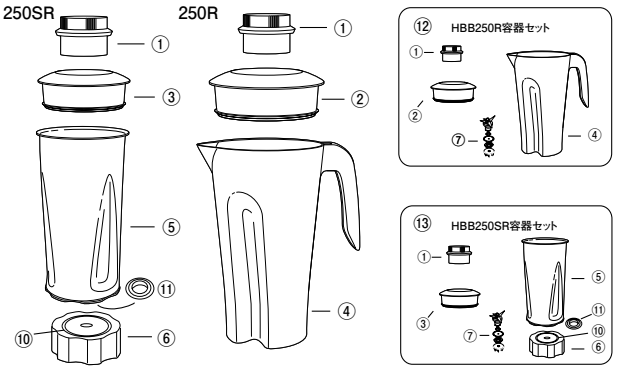
※モーター単体の販売はしておりません

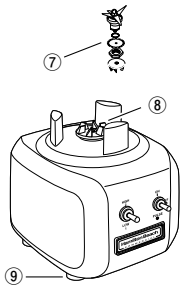
P941-① ハミルトンビーチ バーミキサー HBB908



①	フィラーキャップ	3923000
②	コンテナカバー	3529410
③	ポリカーボネイト容器	3529420
④	ガスケット	3923600
⑤	カッティングユニット	3923700
⑥	コンテナーベース	3529430
⑦	クラッチ	3923100
⑧	フット（1個）	3529440
⑨	リペアキット	3529450
⑩	容器セット	3529460

P941-③、④ ハミルトンビーチ ブレンダー HBB250R/HBB250SR

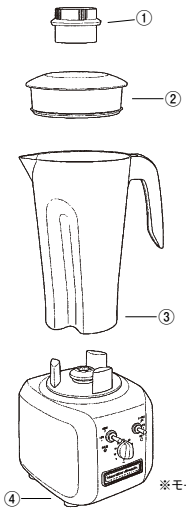


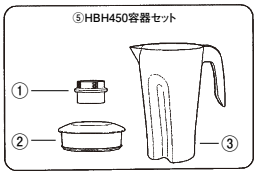


※モーター単体の販売はしておりません

①	フィラーキャップ（共通）	3529510
②	コンテナカバー HBB250R用	3529520
③	コンテナカバー HBB250SR用	3529610
④	ポリカーボネイト容器 HBB250R用	3529530
⑤	ステンレス容器 HBB250SR用	3529620
⑥	コンテナベース HBB250SR用	3529640
⑦	カッティングユニット	3529570
⑧	クラッチ（共通）	3529540
⑨	フット（1個）（共通）	3529550
⑩	コンテナガスケット HBB250SR用	3529650
⑪	サポートリング HBB250SR用	3529660
⑫	HBB250R 容器セット	3529560
⑬	HBB250SR 容器セット	3529630

P941-⑤ ハミルトンビーチ ブレンダー HBH450 パーツ分解図





	品　名	パーツ番号	商品コード
①	フィラーキャップ	990036000	3529510
②	コンテナカバー	990037100	3529520
③	ポリカーボネイト 容器	990037600	3529730
④	フット	990036100	3529550
⑤	HBH450容器セット	6126-450	3529750

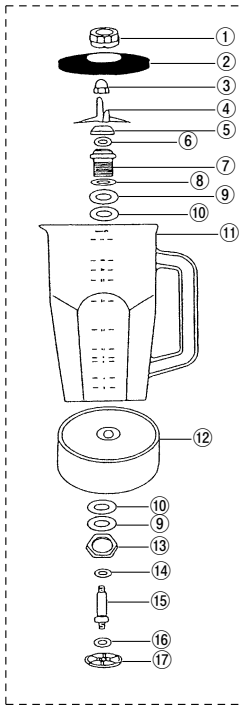
※モーター単体の販売はしておりません

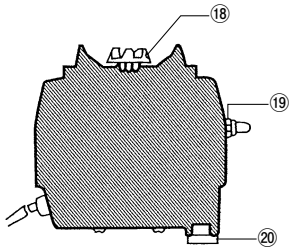
P941-⑥ バーブレンダー BB-900

①	容器（ポリカーボネイト）
②	カッター
③	本体（モーター部）
④	操作スイッチ
⑤	ゴム足（3個）
⑥	のぞき蓋
⑦	容器蓋
⑧	パッド
⑨	電源コード
⑩	アース
⑪	プラグアダプター

P941-⑦ バーブレンダー MMB-142

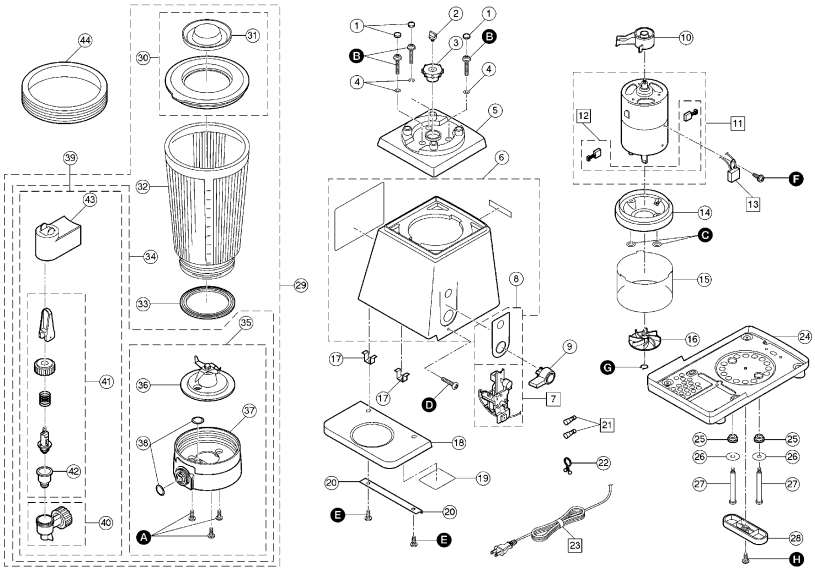
※①～⑰のセット販売のみになります。





①	のぞき蓋	⑪	容器
②	容器蓋	⑫	容器ベース
③	袋ナット	⑬	六角ナット
④	カッター	⑭	ファイバーワッシャー
⑤	軸受キャップ	⑮	ドライブシャフト
⑥	パッキン	⑯	ワッシャー
⑦	軸受ホルダー	⑰	カップリング（容器側）
⑧	樹脂ワッシャー	⑱	カップリング（モーター側）
⑨	SUSワッシャー	⑲	操作スイッチ
⑩	ゴムワッシャー	⑳	ゴム足（4個）

P944-① パナソニックミキサー MX-152S

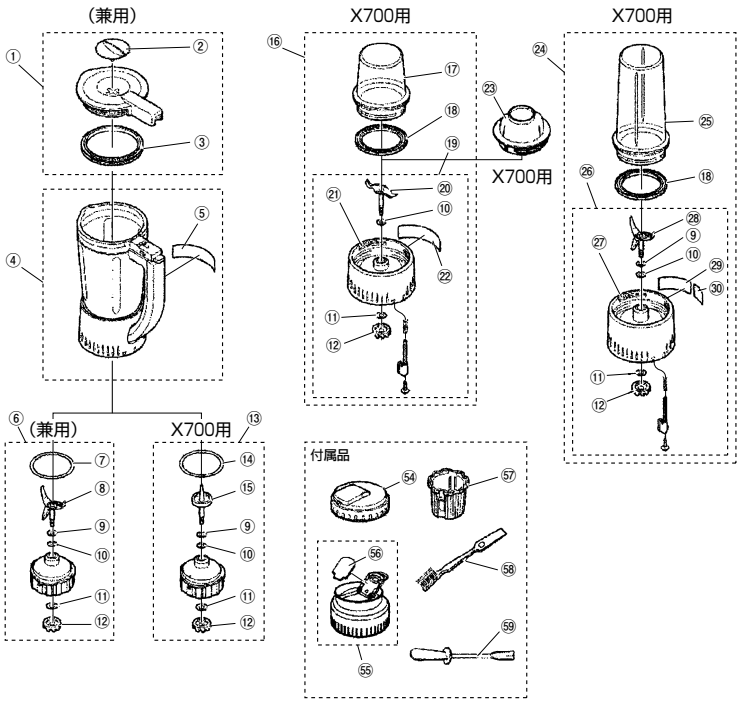


①	モーターカバーキャップ	2785000	㉓	電源コード	
②	コネクター下	2784800	㉔	裏板	
③	軸継ぎ		㉕	裏板ゴム	2787000
④	絶縁リンフ		㉖	裏板座金	2787100
⑤	モーターカバー完成		㉗	裏板金具	2787200
⑥	ボディー完成		㉘	裏板カバー	
⑦	スイッチ		㉙	コップ完成	2784710
⑧	スイッチ表示板		㉚	外内蓋セット	2783000
⑨	スイッチつまみ		㉛	内ふた	2783900
⑩	排水口		㉜	コップ	2783100
⑪	モーター		㉝	コップ台パッキン上	2783200
⑫	カーボンブラシ		㉞	コップ台完成	2784610
⑬	コンデンサー		㉟	コップ台ユニット	2783610
⑭	冷却ガイド	2786600	㊱	主軸受ユニット	2783410
⑮	ファンガイド	2786800	㊲	コップ台	2783600
⑯	ファン	2786700	㊳	コックパッキン	2787210
⑰	化粧板締付金具	2786000	㊴	コック完成	
⑱	化粧板	2786100	㊵	コック栓Aユニット	
⑲	配線注意書		㊶	コック栓Bユニット	
⑳	化粧板補助金具	2786200	㊷	シールパッキン	
㉑	圧着端子		㊸	コックカバー	
㉒	リード線止め		㊹	コップ保護ゴム	

ねじ関係

Ⓐ	トラス小ねじ	Ⓔ	化粧板止めねじ
Ⓑ	モーター止めねじ	Ⓕ	コンデンサー止めねじ
Ⓒ	小型丸平座金	Ⓖ	C型止め輪
Ⓓ	スイッチ止めねじ	Ⓗ	裏板カバー止めねじ

P944-⑪（944-⑩兼用）
パナソニックミキサー MX-X700-T（X300K兼用）



①	コップ蓋 X700用	1979311
	X300用	1979312
②	蓋カバー X700用、X300用	
③	蓋パッキン（共通）	1979320
④	ミキサーコップ X700用	1979411
	X300用	1979430
⑤	コップラベルA X700用、X300用	
⑥	カッター台（共通）	1979610
⑦	コップパッキン（共通）	1979510
⑧	主軸付カッター（共通）	1979710
⑨	主軸受ワッシャ A X700用、X300用	
⑩	主軸リンフ下A X700用、X300用	
⑪	主軸リンフ下B X700用、X300用	
⑫	コネクター上 X700用、X300用	
⑬	スイートバー完成 X700用	
⑭	コップパッキン X700用	
⑮	スイートバー X700用	
⑯	ミルコップ完成 X700用	1979911
⑰	ミルコップ X700用	1980110
⑱	ミルパッキン X700用	1980210
⑲	カッター付ミルコップ台 X700用	1980311
⑳	ミルカッター X700用	1980410
㉑	ミルコップ台 X700用	
㉒	ミルコップラベル X700用	
㉓	お茶ミルコップ X700用	1980510
㉔	タンブラー コップ（完成）MX-X700用	
㉕	タンブラー コップ MX-X700用	
㉖	タンブラー コップ台（完成）MX-X700用	
㉗	タンブラー コップ台（組立）MX-X700用	
㉘	タンブラー カッター MX-X700用	
㉙	タンブラー コップラベルA MX-X700用	
㉚	タンブラー コップラベルB MX-X700用	
㊹	ミルコップ蓋 MX-X700用	
㊺	タンブラー コップ蓋 MX-X700用	
㊻	タンブラー コップ蓋 パッキン MX-X700用	
㊼	カッター台ホルダー（共通）	
㊽	へら付ブラシ（共通）	
㊾	スクレーバー（共通）	

65 介護用品
66 事務用品・時計・チャイム
67 資料集
60 メニュー用品
61 ロビー関連商品
62 看板・幟・のれん・提灯
63 テーブル・椅子関連商品
64 ルーム関連商品

バンケットウェア 各種模様

UK 角盆等の渕模様

広渕模様 UK

菊渕模様 UK

B渕模様 UK

ロープ渕模様 UK

パール渕模様 UK

プレーン模様 UK

D渕模様 UK

真鍮、洋白広渕模様 UK

洋白3段B渕 UK

SW 角盆等の渕模様

ローズ渕（角用）模様 SW

ローズ渕（丸・小判用）模様 SW

ガーネット渕模様 SW

モンテリー渕模様 SW

菊渕模様 SW

パール渕模様 SW

B渕模様 SW

プレーン模様 SW

平渕模様 SW

UK 角盆・飾台等足模様

板足 UK

板足B UK

キャスト足A UK

キャスト足P UK

キャスト足R UK

SW 角盆・飾台等足模様

ライオン（ローズ角）足 SW

ローズ（丸・小判）足 SW

菊・ガーネット足 SW

ノーマル足 SW

S型・足付角盆 SW

モンテリー足 SW

ダイヤ足 SW

ビュッフェスタンド足 SW

UK ミラープレート・飾台・盆用ハンドル

広渕用ハンドル UK

モナカハンドル UK

キャストハンドルA UK

キャストハンドルB UK

キャストハンドルC UK

キャストハンドルD UK

キャストハンドルE UK

キャストハンドルF UK

キャストハンドルN UK

洋白用ハンドル UK

SW ミラープレート・飾台・盆用ハンドル

ローズハンドル SW

菊・モンテリーハンドル SW

プレーンハンドル SW

ガーネットハンドル SW

キャストハンドル SW

UK 飾台等の各種模様

菊模様 UK

鳳凰模様 UK

バラ模様 UK

シェル模様 UK

アカンサス模様 UK

ミラープレート取手模様 UK

SW 飾台等の各種模様

ローズ模様（ローズ・菊渕飾台）SW

ガーネット模様 SW

モンテリー模様 SW

S型模様 SW

金モール SW

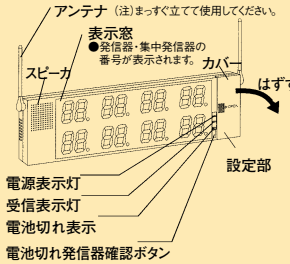
王冠 SW

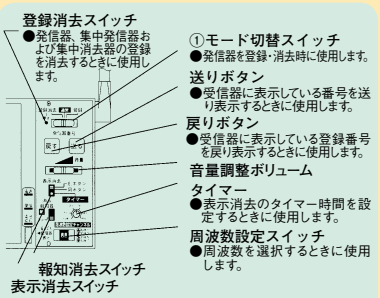
キャスト SW

P2001

発信器・集中発信器および集中消去器の登録方法

（登録は受信器の近くで行なってください。）
（発信器は最大110台まで登録できます。ただし集中発信器と集中消去器は最大10台までです。）
①受信機のカバーをはずし、モード切替スイッチを「登録」モードに切り換える。（出荷時：登録）
●表示窓に"H1"が表示されます。
②登録番号1に登録する発信器を動作させる。
●受信器から「ピッ」音がなります。
●受信器の"H1"が"H2"に変り受信器からポーン音がなります。
〈以下同様に登録します〉
③集中発信器・集中消去器を登録する場合は、呼出順消去ボタンを押すと受信器表示窓に"H00"が表示され「ポーン」音が鳴り登録されます。
④登録終了後は受信器のモード切替スイッチを「通常」モードに切り替えてください。





●別ボタンモード／同ボタンモード／タイマーモードの設定を行ないます。
別ボタンモード：卓上型発信器で点灯、集中発信器や集中消去で消灯
同ボタンモード：卓上型発信器で点灯、消灯
タイマーモード：卓上型発信器で点灯、一定時間で消灯
（10秒、1分、2分、3分、4分、5分）

登録の消去方法

①モード切替スイッチを「登録消去」モードに切り替える。
●表示窓にF○（○は登録されている発信器の番号）が表示されます。
②送りボタンまたは戻しボタンで消去する発信器の番号を表示させる。
③登録消去スイッチを約1秒間以上押すと消去されます。
〈以下同様に消去します〉
④集中発信器・集中消去器を消去する場合は"F00"を表示させ消去します。
⑤モード切替スイッチを「通常」モードに切り替えます。

発信器・集中発信器および集中消去器を一度に全て消去する場合

①送りボタンまたは戻りボタン"F ALL"を表示させる。
②登録消去スイッチを約1秒以上押す。
③「ブー」音が鳴り、表示窓に"E"が表示される。
（注）受信器の電源を切っても登録は消去できません。

〈使用例〉

PLAN A 広いレストランでは接客をスムーズに！

1 客席から卓上発信器で呼び出し
2 受信器の表示と呼出し音でテーブル番号をお知らせ
3 集中発信器で受信器の表示を消灯し、お客様応対

客席数40席：受信器①台 ＋ 卓上発信器㊵台 ＋ 集中発信器①台

PLAN B お客様の来店を音でお知らせします！

1 来客用検知器がお客様を検知し受信器の報知音で来客をお知らせします。
2 客席からの呼出しにもスムーズに接客（PLAN Ⓐ参考）

客席数20席：来客用検知器①台 ＋ 受信器①台 ＋ 卓上発信器⑳台 ＋ 集中発信器①台

PLAN C 厨房からの料理の出来上がりを知らせます！

1 厨房から集中発信器で料理の出来上がりを連絡（受信器点灯）
2 接客係が確認し、集中消去器で表示を消灯
3 料理をお客様へ配膳

客席数40席：受信器①台 ＋ 集中発信器①台 ＋ 集中消去器①台

※厨房からの呼び出しを1システム（1台の受信器）で行う場合は番号が重複しないよう（厨房から1～50番、客席から51～99番）設定してください。

PLAN D 追加注文の多いお店には！

1 客席から卓上発信器で呼び出し
2 受信器の表示と呼出し音でテーブル番号をお知らせ
3 素早くテーブルへ行きお客様応対（表示はタイマーで消灯）

客席数10席：受信器①台 ＋ 卓上発信器⑩台

●手袋材質特性比較

	ポリエチレン	ポリエチレン（メタロセン）	天然ゴム	ニトリルゴム
耐　油　性	○	○	×	◎
耐　熱　性	×	×	○	○
グリップ性	×	△	◎	○
フィット感	×	△	◎	◎
経　済　性	◎	○	△	×
耐内圧強度	×	△	◎	◎
突き刺強度	×	×	○	◎
耐 磨 耗 性	○	×	◎	◎
特　　性	経済性に富んだ簡易型手袋です。	特殊高密度ポリエチレンで、通常のポリエチレン手袋より強度がありフィット性に富んでいます。	フィット性、グリップ性に富んだECO手袋です。対タンパク性アレルギーが出ることがあります。	塩ビに比べ経済性には欠けますが、機能性は優れた手袋です。
用　　途	フィット性を必要としない簡易作業などに適しています。	溶着手袋の中ではフィット性があり、軽作業などに適しています。	素材強度とフィット性があり、指先を使う作業などに適しています。	素材強度、耐油性、フィット性があり、指先を使う作業などに適しています。

◎ほとんど影響がない
○若干の影響はあるが、充分使用に耐える
△条件によっては使用可能
×使用に適さない

〈材質特性データ〉

分類 ＼ 材質	材質による耐酸・耐アルカリ性				
	高濃度無機酸	低濃度無機酸	高濃度アルカリ	低濃度アルカリ	アルコール
塩化ビニル樹脂	△	○	○	○	×
天　然　ゴ　ム	△	○	○	○	○
ニ ト リ ル ゴ ム	○	○	○	○	○
ポ リ エ チ レ ン	△	△	○	○	○

●ハケの特長

EBM木柄白ハケ 白山羊毛	毛質が柔らかく、山羊毛の先毛のみを使用し、中間にも毛がある為含みも良い。又塗る相手にもソフトに当たる。
EBM木柄黒ハケ 黒山羊毛	黒山羊毛の尾の毛を使用し、腰を持たせている。白い物に使用する。他白山山羊の特徴と同じ。
EBM江戸前寿司用ハケ 馬毛	シマモと言われ、馬の腹の毛を先毛出しで束ねている。非常に短く加工し難いが一定量のたれ付けに適している。江戸前寿司用。
EBM木柄ナイロンハケ ナイロン毛	先付け加工のナイロン毛を使用清潔感が有り、獣毛が嫌な方には最適。ヤンルックとも別名言われ山羊毛に良く似た毛質。
EBMPC柄白ハケ 白山羊毛（切り毛）	山羊毛の切り毛を二つ折りにし、毛の抜けない加工をしている。従来のチャンネル式では両端からほつれる。毛質的には柔らかいのでどんな用途にも使用可能。
EBM製菓用特上パン刷毛（三味糸三段） 白山羊毛	湯のし加工（一本ずつアイロンし、再び毛束にする）をした最高級の山羊毛天然先毛を使用し、腰も良く大変塗りやすい。絹糸（三味糸）で三段に絞めている為、毛が抜けない。
EBM特上PC柄白刷毛 白山羊毛 EBM特上PC柄ナイロン刷毛 ナイロン毛	毛質に関しては上記と同じ。今まで不可能だった柄と刷毛との接着が可能になり、木柄の場合の柄の間にカスが溜まる心配が無くなり、いつも衛生的に使えます。

御料理刷毛適材用途	毛　質	たれ付け	玉子引き	バター引き	製菓	寿司	ザラメ払い	お好み焼きたこ焼き
EBM木柄白ハケ	白山羊毛	◎	◎	○	◎	○	△	◎
EBM木柄黒ハケ	黒山羊毛	◎	◎	○	○	△	△	○
EBM江戸前寿司用ハケ	馬毛（シマモ）	△	△	△	△	◎	△	△
EBM木柄ナイロンハケ	ナイロン毛	◎	◎	○	◎	△	○	○
EBM特上PC柄白刷毛	白山羊毛	◎	◎	○	◎	○	△	◎
EBM特上PC柄ナイロン刷毛	ナイロン毛	◎	◎	○	◎	△	○	○
EBMPC柄白ハケ	白山羊毛（切り毛）	◎	○	○	○	○	△	○
EBM製菓用時上白毛パン刷毛（三味糸三段）	白山羊毛	◎	◎	◎	◎	○	△	◎

◎非常に適している　○適している　△使用できる

●製菓用品の使い方と特長

●表面加工について

	シリコン加工	フッ素樹脂
加工温度	240℃～290℃	400℃
長　　所	加工コストが低く、素材質を選ばない。	離形性は抜群で長持ちする。
短　　所	加工の寿命が割と短期である。直火使用不可。	加工コストが割高である。直火使用不可。
適合材質	鉄、ブリキ、アルミ、アルタイト、ステン　etc.	ブリキは加工温度が高すぎるので不可。硬質アルミ（#3000）、アルタイト、ステン
備　　考	金属ヘラや金タワシは表面に傷をつけ、焼付きやサビの原因となります。	基本的にアルミと適合性が高い。金属ヘラや金タワシは表面を傷つけ、焼付きやサビの原因となります。

	スポット溶接	かみ合せ方式	アルゴン溶接
長　　所	割合に短期間でできる。しかも加工コストが低い。	スポット跡が製品につかず、加工コストも比較的低い。	スポット跡も、継目もつかず、美しい製品ができる。板厚も、厚くできるので耐久性も抜群である。
短　　所	製品に継目やスポット跡が残ることがある。	継目に製品のカスや油脂分などが、たまる可能性がある。	コストが高く、納期がかかる。溶接箇所の上下1m/m位加工ができない。
適合材質	ステンレス・アルタイト	ステンレス・ブリキ・アルタイト・etc.	ステンレス
備　　考	焼型などには良いが、流し型や冷し型には適さない。		
よく使われる商品	パウンド・ケーキ、セルクルリング（小径）、焼型各種	パウンド・ケーキ、セルクルリング（小径）、焼型各種	テリーヌ・パウンド角枠、セルクルリング（大径）

●製菓器具に使われる材質について

ブ　リ　キ＝鉄にスズメッキした鋼板＝素材が低コストで熱伝導もよいが、サビやすい。
アルタイト＝鉄にアルミメッキした鋼板＝素材が低コストで熱伝導もよいが、重く、手入れが悪いとサビてくる。
ア　ル　ミ＝過熱に適した硬質（＃3000）系と焼型に使われる（＃1000）系＝熱伝導が抜群でサビにくい。軽くて作業能率が良い。
ス　テ　ン＝普通タイプの18クローム。腐食に強い18-8。耐酸性抜群のモリブデン。

SINCE 1937

+ Kitchenware + Tableware + Hallgoods +

業務用厨房用品カタログ vol.16-1

Professional Kitchenware

EBM EBEMATSU CO.,Ltd

http://www.ebematsu.co.jp

■ このカタログの内容は、平成27年4月現在のものです。
■ 製品仕様および価格は、予告なしに変更する場合があります。
■ 各商品の写真は、印刷により実際とは異なる場合があります。予めご了承下さい。